MCC4061E

GB	MICROWAVE OVEN	USER MANUAL	2
DE	MIKROWELLENGERÄT	BENUTZERHANDBUCH	41
FR	FOUR À MICRO-ONDES	GUIDE DE L'UTILISATEUR	83
NL	MAGNETRONOVEN	GEBRUIKSAANWIJZING	127



AEG

perfekt in form und funktion

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags…

Visit the webshop at
www.aeg-electrolux.com/shop



CONTENTS

3 Important safety instructions
7 Appliance overview
8 Before first use
10 Microwave cooking advice
12 Microwave operation
23 Recipes for glass tray
26 Automatic operation
28 Programme charts
34 Care & cleaning
35 Reduced power level
36 What to do if . . .
36 Specifications
37 Installation
39 Environmental information
40 European guarantee



Important information concerning your safety or the operation of your appliance is noted by this symbol and/or mentions words such as «Warning», «Take care». Be sure to follow all instructions carefully.



This symbol indicates further information concerning the use of the appliance.



The clover indicates energy-saving tips and hints for environmentally friendly use of your appliance.

In the event of malfunctioning, please follow the instructions given in the section «What to do if...»



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Important safety instructions: Read carefully and keep for future reference

To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.

The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.
The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 16 A distribution line fuse, or a minimum 16 A distribution circuit breaker.
It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.
Do not store or use the oven outdoors.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire.
Only use microwave-safe containers and utensils. **See Page 11.**
Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers.
Clean the waveguide cover, the oven cavity and the turntable after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings.
Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.
Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.
To make popcorn, only use special microwave popcorn makers.
Do not store food or any other items inside the oven.
Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. See the corresponding hints in the cookery book section.

To avoid the possibility of injury



Warning!
Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:
a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
b) The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.
c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way.
Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for "Care & Cleaning" on page 34. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.
Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call your local AEG service agent.
Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.
Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised by AEG to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or contact your local AEG service agent.
If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised AEG service agent.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling



Warning!
Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.
Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:
1. Stir liquid prior to heating/reheating.
2. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
3. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

To avoid the possibility of burns

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.
Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.
Always stand back from the oven door when opening, to avoid burns from escaping steam and heat.
Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.
Keep children away from the door to prevent them burning themselves.
Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, ventilation openings, accessories and dishes during GRILL mode, CONVECTION mode, DUAL mode, AUTO COOK and AUTO COOK FROM FROZEN operation as they will become hot. Before cleaning make sure they are not hot.

To avoid misuse by children



Warning!
Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.
Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

Other warnings



Never modify the oven in any way.
Do not move the oven while it is in operation.
This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

To promote trouble-free use of your oven and avoid damage

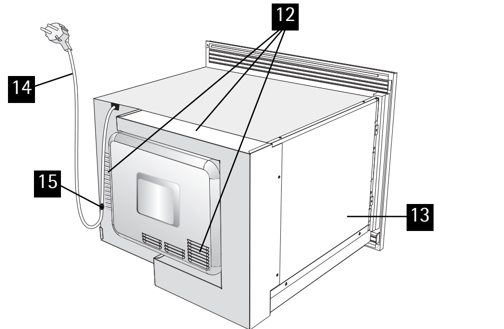
Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual, see Pages 17 - 18. Doing so may damage the oven.
When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.
Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.

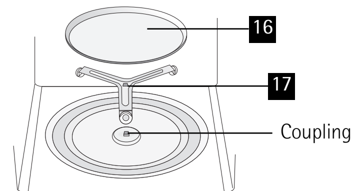
Use only the turntable designed for this oven.
Do not place anything on the outer cabinet during operation.
Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the GRILL mode, CONVECTION mode, DUAL mode, AUTO COOK and AUTO COOK FROM FROZEN, because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.

Important:
If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.
Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

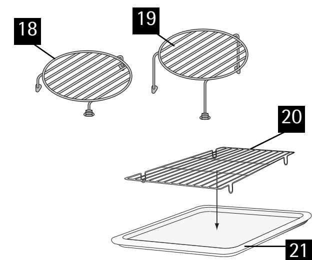
APPLIANCE OVERVIEW
Microwave oven & accessories

- 1 Fixing points (4 points)
- 2 Grill heating element
- 3 Convection heating element
- 4 Oven lamp
- 5 Control panel
- 6 Shelf runners
- 7 Waveguide cover
- 8 Oven cavity
- 9 Coupling
- 10 Door seals and sealing surfaces
- 11 Door opening handle
- 12 Air-vent openings
- 13 Outer cabinet
- 14 Power cord
- 15 Power supply cord support clip





These racks are used for cooking in Convection, Dual or Grill mode.



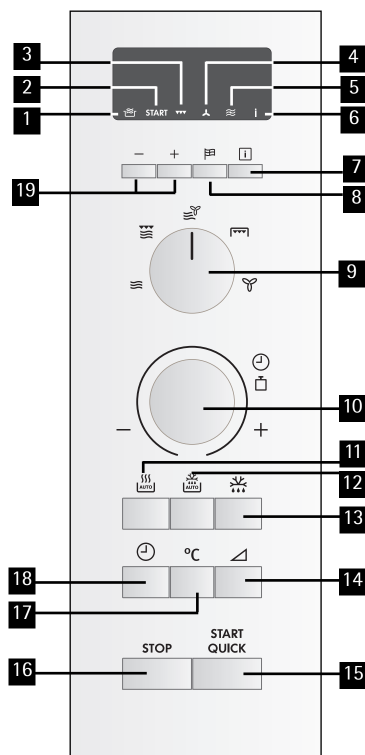
Check to make sure the following accessories are supplied:

16 Turntable	19 High rack
17 Turntable support	20 Rack for glass tray
18 Low Rack	21 Glass tray

- Place the turntable support into the coupling in the centre of the oven floor, ensuring you place it TOP side up, (TOP is engraved on one side). It should be able to freely rotate around the coupling.
- Place the turntable on to the turntable support.
- Place the high/low racks onto the turntable if necessary
- Slide the glass tray into the shelf runners. You may cook dishes directly in the tray or set the rack inside the tray when roasting in order to catch drippings. (See page 22.)

IMPORTANT:
- Always operate the oven with the turntable and support fitted correctly. This promotes thorough even cooking. A badly fitted turntable may rattle, may not rotate properly and damage the oven.
- The turntable rotates clockwise or counter clockwise.
  The rotary direction may change each time you start the oven. This does not affect cooking performance.
- When you order accessories, please mention two details: part name and model name to your dealer or AEG service agent.

Control panel



Digital display and indicators:

1 COOKING indicator
2 START indicator
3 GRILL indicator
4 CONVECTION indicator
5 MICROWAVE indicator
6 INFORMATION indicator

Operating buttons:

7 INFORMATION button
8 LANGUAGE button
9 COOKING MODE knob
- for microwave cooking
- for microwave cooking with GRILL
- for microwave cooking with CONVECTION
- for GRILL
- for CONVECTION

10 TIMER/WEIGHT knob
11 AUTO COOK button
12 COOK FROM FROZEN button
13 AUTO DEFROST button
14 MICROWAVE POWER LEVEL button
15 START/QUICK button
16 STOP button
17 CONVECTION button
18 TIMER button
19 LESS/MORE buttons

BEFORE FIRST USE

1. Plug in the oven. Nothing will appear in the display at this time.
2. Open the door.
   The oven display will show “SELECT LANGUAGE” in 6 languages.
3. Close the door.
   The oven display will show 0 .

NOTE: If you do nothing for 3 minutes, the power will go off automatically. Nothing will appear on the display at this time. To restore power, open the door.

4. Heat the oven without food (see page 17 - 18).

COOKING HINTS:
The oven has an 'Information Display System' which offers you step by step instructions to easily guide you through each feature, and enable you to gain information in your desired language. The oven has an INFORMATION button for getting instructions for each button. Indicators will appear in the display, after pressing a button, to inform you of the next operation step.

Selecting the language

Press LANGUAGE button	LANGUAGE
once	ENGLISH
twice	DEUTSCH
3 times	NEDERLANDS
4 times	FRANÇAIS
5 times	ITALIAN
6 times	ESPAÑOL

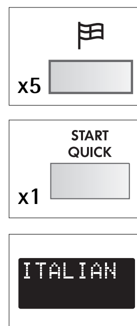
The oven comes set for English. You can change the language. To change, press the LANGUAGE button until th desired language is displayed. Then press the START/QUICK button.

Example: To select Italian:

1. Choose the desired language by pressing the LANGUAGE button.

2. Press the START/QUICK button the start the setting.

3. Check the display:



Note: The selected language will be memorised even if the electrical power supply is interrupted.

Using the STOP button

Use the STOP button to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, press the STOP button twice.

MICROWAVE COOKING ADVICE

Microwave cooking

To cook/defrost food in a microwave oven, the microwave energy must be able to pass through the container to penetrate the food. Therefore it is important to choose suitable cookware.

Round/oval dishes are preferable to square/oblong ones as the food in the corners tends to overcook.

It is important to turn, rearrange or stir food to ensure even heating.

Standing time is necessary after cooking as it enables the heat to disperse equally throughout the food.

Food characteristics	
Composition	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire.
Density	Food density will affect the amount of cooking time needed. Light porous foods, such as cakes or bread, cook more quickly than heavy, dense foods, such as roasts and casseroles.
Quantity	The cooking time must be increased as the amount of food placed in the oven increases. E.g. four potatoes will take longer to cook than two.
Size	Small foods and small pieces cook faster than large ones, as microwaves can penetrate from all sides to the centre. For even cooking make all the pieces the same size.
Shape	Foods which are irregular in shape, such as chicken breasts or drumsticks, take longer to cook in the thicker parts. Round shapes cook more evenly than square shapes when microwave cooking.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Chilled foods will take longer to cook than food at room temperature. Cut into foods with fillings, e.g. jam doughnuts, to release heat or steam.

Cooking techniques	
Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish. E.g. Chicken drumsticks.
Cover	Use vented microwave cling film or a suitable lid.
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode, e.g. Potatoes, Fish, Chicken, Sausages. **Important:** Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended, e.g. poached, hard boiled.
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.
Stand	Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.
Shield	Some areas of food being defrosted may become warm. Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves, e.g. legs and wings on a chicken.

Microwave safe cookware

Cookware	Microwave safe	Comments
Aluminium foil / foil containers	✔/✘	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer, e.g. Microfoil ®, follow instructions carefully.
Browning dishes	✔	Always follow the manufacturers instructions. Do not exceed heating times given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✔/✘	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex ®	✔	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✘	It is not recommended to use metal cookware when using micro-wave power as it will arc, which can lead to fire.
Plastic / polystyrene e.g. fast food containers	✔	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Cling film	✔	Should not touch the food and must be pierced to let the steam escape.
Freezer / roasting bags	✔	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal arcing.
Paper - plates cups and kitchen paper	✔	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✔	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✘	May contain extracts of metal which will cause 'arcing' and may lead to fire.

Suitable ovenware

Ovenware material	Micro-wave	Convec-tion	Grill	Combination
Ovenproof glass and ceramic dishes (without any metal parts, e.g. Pyrex, oven-to-tableware, glass tray)	X	X	X	X
Non ovenproof glass and porcelain (e.g table crockery 1)	X	-	-	-
Glass ceramic and vitroceramic made of fire / frostproof material (e,g. Arcoflam)	X	X	X	X
Ovenproof earthware 2)	X	X	-	X
Plastic heat-resistant up to 200 °C 3)	X	X 3)	-	X 3)
Paper, cardboard	X	-	-	-
Cling film	X	-	-	-
Microwaveable roasting bag 4)	X	X	-	X 4)
Metal roasting pans, e.g. enamel or cast-iron dishes	-	X	X	-
Black-lacqued or silcone-coated baking tins	-	X	-	-

X = suitable - = non suitable

1) excluding silver, gold, platinum or metal decoration.
2) does not include glaze containing metal.
3) please note the maximum temperature stated by the manufacturer.
4) convection + microwave combined function.

MICROWAVE OPERATION

Microwave cooking

Your oven can be programmed for up to 90 minutes. The input unit of cooking time varies from 10 seconds to five minutes. It depends on the total length of cooking time as shown in the table.

Cooking time	Increasing unit
0-5 minutes	10 seconds
5-10 minutes	30 seconds
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Manual defrosting

For manual defrosting (without operating the Auto defrost feature), use 270 W. The defrost symbol appears in the window display whenever the power level is selected.

Microwave power levels

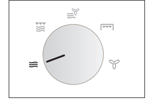
Your oven has 5 power levels. To choose the power level for cooking, follow the advice given in the recipe section. Generally the following recommendations apply:

Power setting	Suggested use
900 W/ HIGH	Used for fast cooking or reheating e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish, etc.
630 W	Used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.
450 W	For dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, eg. beef dishes, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.
270 W/ DEFROST	To defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.
90 W	For gentle defrosting, e.g. cream gateaux or pastry.

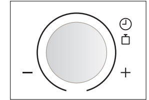
W = WATT

Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

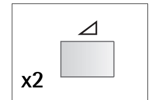
1. Rotate the COOKING MODE dial to the microwave setting.



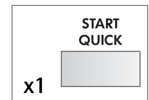
2. Enter desired cooking time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise.



3. Press the MICROWAVE POWER LEVEL button twice for 630 W microwave power.



4. Press the START/QUICK button once to start cooking



5. Check the display:



Important:

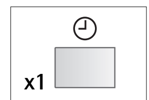
If the power level is not selected, HIGH/900 W is automatically set.

NOTES:

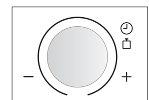
1. When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the START/QUICK button is pressed.
2. If you wish to know the power level during cooking, press the MICROWAVE POWER LEVEL button. As long as your finger is pressing the MICROWAVE POWER LEVEL button, the power level will be displayed.
3. You can rotate the TIMER/WEIGHT knob clockwise or counter-clockwise. If you rotate the dial counter-clockwise, the cooking time will decrease from 90 minutes by degrees.

Kitchen timer

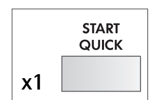
1. Press the TIMER button once.



2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise.



3. Press the START/QUICK button to start.



4. The oven will count down.

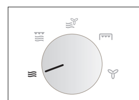
START/QUICK function

The START/QUICK button allows you to operate the two following functions:

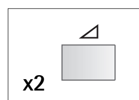
a. 30 seconds cooking
You can cook on your desired cooking mode for 30 seconds without entering the cooking time.

Example: To cook for 30 seconds on 630 W microwave power.

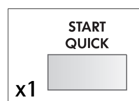
1. Select the cooking mode by rotating the COOKING MODE dial to (Microwave).



2. Change the power by pressing the MICROWAVE POWER LEVEL button.



3. Press the START/QUICK button once to begin cooking.



4. Check the display:



NOTES:

1. You can use this function for manual cooking only.
2. When the COOKING MODE dial is on microwave (≋) and you press the START/QUICK button, the microwave power is always 900 W.
   When the COOKING MODE dial is on dual (or) and you press the START/QUICK button, the microwave power is always 270 W.
   When the COOKING MODE dial is on convection or dual 1 (or) and you press the START/QUICK button, the convection temperature is always 250 °C.
3. To avoid misuse by children the add 30 seconds function can be used only within 3 minutes after the preceding operation, ie closing the door, pressing the STOP button or end of cooking.

b. Extend the cooking time
You can extend the cooking time in multiples of 30 seconds if the START/QUICK button is pressed while the oven is in operation.

NOTE: You can use this function for manual cooking only.

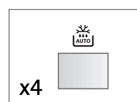
Less or More buttons

The LESS (▼) and MORE (▲) buttons allow you to decrease or increase programmed setting times easily, (for a less well or more well cooked result), when cooking in progress.

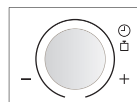
a) **Choosing Autocook with Less/More:**
Press the LESS (▼) and MORE (▲) button after entering weight and before pressing the START/QUICK button. (See cooking for menus that use Less and More.)

Example: To cook 0,2 kg French Fried Potatoes using AUTO COOK FROM FROZEN with the LESS (▼) button.

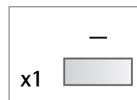
1. Choose the AUTO COOK FROM FROZEN menu for French Fried Potatoes by pressing the button four times.



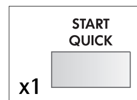
2. Enter the amount (0,2 kg).



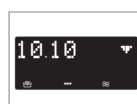
3. Choose the “thin” French Fried Potatoes by pressing the LESS (▼) button once.



4. Press the START/QUICK button.



5. Check the display.



NOTES:
To cancel LESS or MORE press the same button again.
To change MORE to LESS simply press the less (▼) button.
To change LESS to MORE simply press the MORE (▲) button.

b) **Changing the heating time while the oven is operating:**
During the manual cooking progress, the cooking time can be decreased or increased in 1 minute steps each time the LESS (▼) and MORE (▲) buttons are pressed.

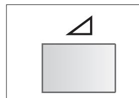
NOTE: You can use this function for manual cooking only.

To check settings while the oven is operating

You can check the power level and the actual oven temperatures ie: when pre-heating.

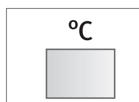
TO CHECK THE POWER LEVEL:
To check the microwave power level during cooking press the MICROWAVE POWER LEVEL button.
The oven continues to count down, although the display shows the power level.

As long as your finger is pressing the button, the power level will be displayed.



TO CHECK THE CONVECTION TEMPERATURE:
To check the convection temperature during cooking press the CONVECTION button. When the oven is pre-heating, you can check the actual oven temperature.

As long as your finger is pressing the button, the convection temperature in ° C will be displayed.

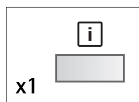


Information button

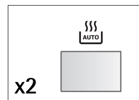
Each button carries useful information. If you wish to get the information, press the INFORMATION button before pressing the desired button.

Example:
To get information about AUTO COOK menu number 2, Roast chicken:

1. Choose the INFORMATION button function.



2. Press the AUTO COOK button 2 times to select Roast Chicken.



3. Check the display:



NOTE:

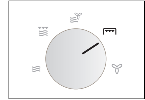
1. The information message will be repeated twice, and then the display will show the time of day, if set.
2. If you want to cancel the information press the STOP button.

Grill cooking

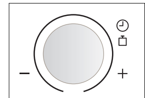
The grill heating element at the top of the oven cavity has one power setting only.

Example: To cook cheese on toast for 5 minutes (place toast on the high rack.)

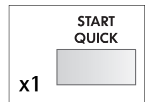
1. Rotate the COOKING MODE dial to the GRILL setting.



2. Enter the desired cooking time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise.



3. Press the START/QUICK button to start cooking.



4. Check the display:



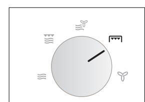
Important:
1. The high or the low rack is recommended for grilling.
2. You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time, this is normal and does not indicate a fault with the oven. To avoid this problem, when using the oven for the first time, operate the grill without food for 20 minutes.
3. After cooking the display may show 'NOW COOLING".

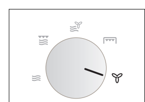
WARNING: The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks and dishes will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.

Heating without food

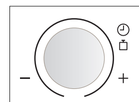
You may detect smoke or a burning smell when using the grill and convection for the first time. This is normal and not a sign that the oven is out of order.
To avoid this problem, when first using the oven, heat the oven without food for 20 minutes on grill and then at convection 250 °C.
IMPORTANT: During operation, to allow smoke or smells to disperse open a window or switch the kitchen ventilation on. Make sure there is no food in the oven.

1. Rotate the COOKING MODE dial to the GRILL or CONVECTION setting.

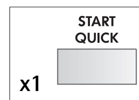




2. Enter the required heating time. (20 min.)



3. Start cooking by pressing the START/QUICK button.



The oven will count down. When the oven has finished cooking, open the door to cool the oven cavity.

WARNING: The oven door, outer cabinet & oven cavity will become hot. Take care to avoid burns when cooling the oven down after operation.

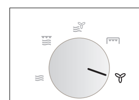
Convection cooking

Your oven can be used as a conventional oven using the convection facility and 10 pre-set oven temperatures.

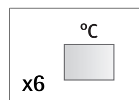
Press **Convection** button	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Oven Temp (°C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

Example 1: To cook with preheating.
To pre-heat to 180 °C and cook for 20 minutes at 180 °C.

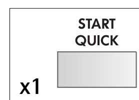
1. Select the cooking mode by rotating the cooking mode dial to ♈ .



2. Enter the desired preheat temperature by pressing the CONVECTION button six times. The display will show 180 °C.



3. Press the START/QUICK button to start pre-heating.

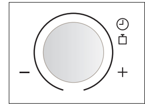


4. Check the display:

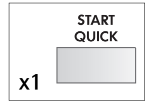


When the pre-heated temperature has been reached the audible signal sounds, the display will show 180 °C, open the door and place the food inside the oven. Close the door.

5. Use the TIMER/WEIGHT knob to input the cooking time (20 mins).



6. Press the START/QUICK button.



7. Check the display:

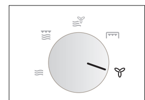


Notes:

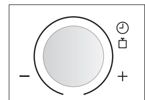
1. When the oven is preheating, the turntable should be in the oven.
2. After preheating, if you want to cook at a different temperature press the CONVECTION button until the desired setting appears on the display. In the example above, to change the temperature you would press the CONVECTION button after entering the cooking time.
3. When the oven reaches the programmed preheating temperature, it will automatically hold at the pre-heated temperature for 30 minutes. After 30 minutes the display may show 0 or "NOW COOLING".
   The selected convection programme will be cancelled.
4. After cooking the oven will automatically cool and the display may show "NOW COOLING".
5. To get the best results when following pack instructions for convection, please follow the instructions for "conventional oven".

Example 2: To cook without preheating. To cook at 250 °C for 20 minutes.

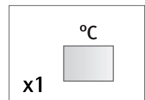
1. Select the cooking mode by rotating the cooking mode dial to .



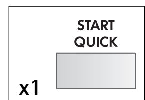
2. Use the TIMER/WEIGHT knob to input the cooking time (20 mins).



3. Select the desired cooking temperature (250 °C).



4. Press the START/QUICK button.



5. Check the display:



NOTES:

1. After cooking the oven will automatically cool and the display may show “NOW COOLING”.
2. To change the convection temperature, press the CONVECTION button until the desired temperature appears on the display.
3. You may detect smoke or a burning smell when using convection for the first time. This is normal and is not a sign that the oven is out of order. (Please see Heating Without Food on pages 17 - 18).

WARNING: The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks and dishes will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.

Dual cooking

Your oven has 2 DUAL cooking modes combining 1) Convection & microwave, 2) Grill with microwave.
To select the DUAL cooking mode rotate the COOKING MODE dial to the desired setting, then choose the cooking time. Generally, dual cooking time shortens the total cooking time.

Cooking mode	Cooking method	Initial microwave power
Dual 1	Convection 250 °C	270 W
Dual 2	Grill	270 W

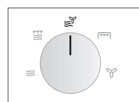
NOTES: The power settings are variable:

DUAL 1 : The oven temperature can be changed from 40 °C to 250 °C in ten levels. Microwave power levels can be changed from 90 W - 630 W in four levels.

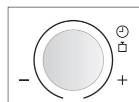
DUAL 2 : Microwave power levels can be changed from 90 W - 900 W in five levels.

Example 1: To cook for 20 minutes on DUAL 1 using 90 W microwave power and 200 °C convection.

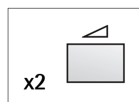
1. Select the cooking mode by rotating the cooking mode dial to .



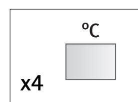
2. Enter the desired cooking time (20 minutes).



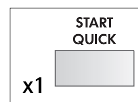
3. Press the microwave POWER LEVEL button twice (90 W).



4. Press CONVECTION button four times (200 °C).



5. Press the START/QUICK button.

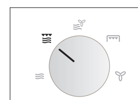


6. Check the display:

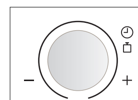


Example 2:
To cook for 20 minutes on DUAL 2 using 90 W microwave power and GRILL.

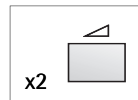
1. Select the cooking mode by rotating the cooking mode dial to .



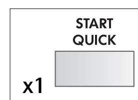
2. Enter the desired cooking time (20 minutes).



3. Press the MICROWAVE POWER LEVEL button twice (90 W).



4. Press the START/QUICK button.



5. Check the display:



NOTE: After cooking, the oven will automatically cool and the display may show “NOW COOLING”.

WARNING: The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks and dishes will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.

Important:
After GRILL, DUAL, CONVECTION, AUTO COOK, AUTO COOK FROM FROZEN, the cooling fan will run and “NOW COOLING” may appear on the display. Also, when you press the STOP button and open the door during these cooking modes, the cooling fan will run; you may, therefore, feel air blowing from the ventilation openings.

Cooking charts

Baking using the glass tray with the convection function

Menu	Time	Mode	Position
Quiche	Preheat 1) 20'00 2) 12'00	200 °C 200 °C 200 °C	Cook base for 15'00, directly in glass tray, lower position, rotate after 1)
Banana Loaf Cake	Preheat 60'00	180 °C 180 °C	Place loaf tin in glass tray, lower position
Apricot & Pecan Loaf	Preheat 35'00	180 °C 90 W & 180 °C	Place loaf tin in glass tray, lower position
Cherry & Almond Cake	Preheat 40'00	180 °C 90 W & 180 °C	Place loaf tin in glass tray, lower position
Cheese Cake	Preheat 54'00	160 °C 160 °C	Place on the rack in glass tray, lower position
Frozen Pizza	Preheat 12'00	220 °C 220 °C	Place on the rack in glass tray, lower position
Garlic Baguette	Preheat 15'00	200 °C 90 W & 200 °C	Place directly in glass tray, lower position
Frozen Lasagne	Preheat 25'00	200 °C 270 W & 200 °C	Place directly in glass tray, lower position
Small Pastries (from dough) (e.g. Croissants)	Preheat 35'00	160 °C 160 °C	Place directly in glass tray lower position

Using the glass tray with the grill function

Menu	Time	Mode	Position
Gratin	1) 6'00 2) 14'00 3) 5'00	900 W 450 W & grill 450 W & grill	Place dish in glass tray, lower position Rotate after 2)
Kebabs	1) 10'00 2) 10'00	270 W & grill 270 W & grill	Place on the rack in glass tray, upper position
Onion Soup	1) 8'00 2) 7'30	900 W 270 W & grill	Place the soup bowls into the glass tray, lower position, add cheese & croutons after 1)
Chicken Noodle Casserole	1) 3'00 2) 10'00	900 W 450 W & grill	Place dish in glass tray, lower position
Steak	1) 9'00 2) 4'00	Grill Grill	Place on the rack in glass tray, lower position
Thick sausages	1) 14'00 2) 5'00	Grill Grill	Place on the rack in glass tray, lower position Turnover after 1)
Thin sausages	1) 12'00 2) 6'00	Grill Grill	Place on the rack in glass tray, lower position Turnover after 1)
Toast	1) 4'30 2) 1'30	Grill Grill	Place on the rack in glass tray, lower position Turnover after 1)
Cheese on Toast	1) Preheat 2'00 2) 5'00 3) 4'30	Grill Grill Grill	Place on the rack in glass tray, lower position turn over and add cheese after 2)
Mackeral	1) 6'00 2) 6'00	90 W & Grill 90 W & Grill	Place on the rack in glass tray, lower position Turnover after 1)
Sardines	1) 5'00 2) 3'00	90 W & Grill 90 W & Grill	Place on the rack in glass tray, lower position Turnover after 1)



The above infomation should be used as a guideline.
Adjust cooking times/power levels as required to give the best result.



The times given are for guidance only, as they are dependent upon the type and quality of the meat.
Grilling is ideal for flat, pieces of meat and fish.
Unless otherwise stated, the settings given in the table are for use in a cold oven.
Flat foods should be turned only once. Thicker pieces should be turned more often.
Fish are best place head to tail on the wire tray.

RECIPES FOR GLASS TRAY & CONVECTION

Banana loaf

Preheat the oven.
1. Grease and line loaf tin.
2. Cream butter and sugar together.
3. Add egg and coffee essence and beat again.
4. Peel and mash bananas and add to the mix, beat well.
5. Mix in the flour, bicarbonate of soda baking powder and milk until smooth.
6. Place in tin and smooth the surface.
7. Place loaf tin in glass tray, lower position. 60 min. 180 °C
8. Stand for 5 mins in tin before turning onto a cooling rack.

120 g	butter
170 g	caster sugar
1 tsp	coffee essence
2	ripe bananas
225 g	flour
1 tsp	bicarbonate of soda
1/4 tsp	baking powder
1	medium egg
100 ml	milk

Apricot & pecan loaf

Preheat the oven.
1. Grease and line loaf tin.
2. Mix the salt, baking powder, cinnamon and flour.
3. Add the rest of the ingredients, except the fruit and nuts, mix well.
4. Fold in the fruit and nuts.
5. Place in tin and smooth the surface.
6. Place loaf tin in glass tray, lower position. 35 min. 90 W / 180 °C

	pinch of salt
1 1/2 tsp	baking powder
2 tsp	cinnamon
110 g	plain flour
110 g	wholemeal flour
110 g	butter
175 g	soft brown sugar
2	beaten eggs
3 tbsp	milk
175 g	ready to eat apricots, chopped
175 g	toasted pecans, chopped

Baked cheesecake

1. Line the base of the springform tin with greaseproof paper.
2. Melt the butter, add the sugar and crushed biscuits.
3. Push into base of the tin, then chill until set.
4. Put all the filling ingredients in a bowl and whisk until smooth.
5. Pour the filling onto the chilled base.
6. Place tin in glass tray, lower position. 54 min. 160 °C
7. Allow to cool, decorate with fruit to serve.

	Base:
100 g	butter
4 tsp	brown sugar
200 g	plain flour
110 g	crushed digestive biscuits
	Filling:
450 g	soft cheese
150 g	double cream
100 g	caster sugar
2	egg yolk
1	juice and zest of lemon

Cherry almond cake

1. Grease and line the springform.
2. Cream the margarine and sugar until light and fluffy.
3. Beat in the eggs one at a time.
4. Fold in the flour and baking powder, stir in the cherries, ground almonds, almond essence and milk.
5. Spoon in the mixture and smooth the surface.
6. Place tin in glass tray, lower position.
   40 min. 90 W / 180 °C

175 g	margarine
175 g	caster sugar
3	medium eggs
175 g	plain flour
1 tsp	baking powder
100 g	glace cherries
75 g	ground almonds
1 tsp	almond essence
1 tbsp	milk

Red onion quiche

Preheat the oven.

1. Roll out the pastry and line the square dish.
2. Prick the pastry all over with a fork.
3. Line the pastry with baking paper.
4. Bake in lower position
   15 min. 200 °C
5. Remove from the oven and allow to cool.
6. Cook the onions in the butter for
   5 min. 900 W
   drain off the butter then cool.
7. Beat the eggs, cream, milk, mustard, salt and pepper together.
8. Add the onions and cheese, mix well.
9. Pour mixture into the pastry case and cook.
   1. 20 min. 200 °C, rotate, then
   2. 12 min. 200 °C

500 g	shortcrust pastry
45 g	butter
300 g	red onions, sliced
3	eggs
150 ml	double cream
50 ml	milk
100 g	grated gouda
1/4 tsp	dijon mustard
	black pepper
1/4 tsp	salt

RECIPES FOR GLASS TRAY & GRILL

Onion soup

1. Slice the onions, place in a bowl with the stock, salt and pepper, cook for
   8 min. 900 W
2. Put the soup in to 4 soup bowls.
3. Cut the toast into cubes and put on top of the soup and place the cheese on the toast.
4. Place soup bowls in the glass tray, lower position and cook
   $7^1/2$ min. 270 W / GRILL

20 g	butter
250 g	onions
500 ml	stock
	salt & pepper
2	slices of toast
80 g	emmental cheese

Gratin

1. Grease a gratin dish.
2. Put a layer of potatoes, a layer of onions and 1/2 the cheese in to the dish.
3. Repeat, finishing with a top layer of potato.
4. Mix together cream and eggs, add salt & pepper. Pour over the potatoes.
5. Sprinkle the remaining cheese over the top.
6. Place dish in the glass tray, lower position, cook
   1. 6 min. 900 W
   2. 14 min. 450 W / GRILL, rotate, then
   3. 5 min. 450 W / GRILL

450 g	potatoes, sliced thinly
150 g	sliced onon
250 g	grated gouda
	salt & pepper
250 ml	cream
3	eggs

Chicken noodle casserole

1. Place butter, onion, pepper and mushroom in a bowl and cook
   2 min. 900 W
2. Blend the flour with the milk until smooth, add the stock, sweetcorn, salt & pepper, mix well.
3. Add the chicken and noodles to the sauce.
4. Sprinkle the cheese over the top.
5. Place dish in the glass tray, lower position, cook
   1. 3 min. 900 W
   2. 10 min. 450 W / GRILL

30 g	butter
100 g	sliced mushrooms
100 g	diced onion
100 g	diced peppers
25 g	plain flour
175 ml	milk
300 ml	stock
150 g	sweetcorn
	salt & black pepper
250 g	diced, cooked chicken
150 g	cooked noodles
75 g	freshly grated gouda cheese

Grilled sardines/mackeral

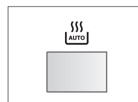
1. Mix all ingredients for marinade and spread on the fish, chill for one hour.
2. Place on the rack in the glass tray, lower position.
   Cook Sardines:
   1. 5 min. 90 W / GRILL, turn over
   2. 3 min. 90 W / GRILL

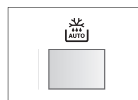
   Cook Mackeral:
   1. 6 min. 90 W / GRILL, turn over
   2. 6 min. 90 W / GRILL

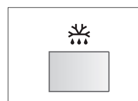
6	headless sardines/mackeral
	Marinade:
4 tbsp	olive oil
1 tsp	garlic puree
1 tbsp	balsamic vinegar
1 tsp	lemon juice
	salt & pepper
1 tbsp	fennel

AUTOMATIC OPERATION

The AUTOMATIC OPERATIONS automatically work out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 5 AUTO COOK menus, 4 AUTO COOK FROM FROZEN menus and 7 AUTO DEFROST menus.





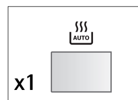


Warning:

For AUTO COOK and AUTO COOK FROM FROZEN:
The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks and dishes will become very hot. Use thick oven gloves when removing food or the turntable from the oven to prevent burns.

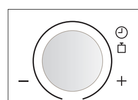
What you need to know when using this automatic function:

1. Enter the menu by pressing the AUTO COOK, AUTO COOK FROM FROZEN or AUTO DEFROST button until the desired menu number appears in the display. (See pages 28 - 31.)

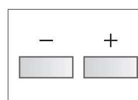




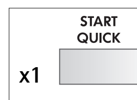
2. The weight or quantity of the food can be input by rotating the TIMER/WEIGHT knob until the desired weight/quantity is displayed.
   - Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
   - For food weighing more or less than weights/quantities given in the cooking chart, cook using manual programmes.



3. The programmed cooking times are average times. If you want to alter cooking times pre-programmed in the automatic operations, use the LESS (▼) or MORE (▲) buttons. See page 15 for details. For best results, follow cooking chart instructions.



4. To start cooking press START/QUICK button.

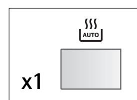


When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible signals sound, the display shows the necessary action. To continue cooking, press the START/QUICK button.

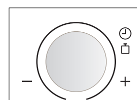
The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking time and change the power level.

Example: To cook 300 g of Rice using AUTO COOK (AC-1).

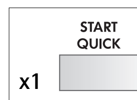
1. Press the AUTO COOK button once to select Rice.



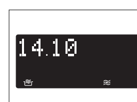
2. Enter the weight by rotating the TIMER/WEIGHT knob until the desired weight is displayed.



3. Press the START/QUICK button to start cooking.



4. Check the display:



PROGRAMME CHARTS

Auto cook chart

Menu No.	Weight (increasing unit) / Utensils	Procedure
AC-1 Rice Rice / Boiling Water: 100 g / 250 ml 200 g / 450 ml 300 g / 650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) Big bowl & lid	• Place in a big bowl and add boiling water. • Cover with a lid. • Place the dish in the centre of the turntable. • When the audible signals sound, stir and recover. • When the audible signals sound again, stir and recover, replace into the oven and press start. • Stand for approx. 10 mins after cooking.
AC-2 Roast Chicken Ingredients for 1,2 kg Roast chicken: Salt and Pepper, 1 tsp sweet paprika, 2 tbsp oil	0,9 - 2,0 kg (100 g) Low rack	• Mix the ingredients and spread on the chicken. • Pierce the skin of the chicken. • Put chicken breast side down in a flan dish. • Place on the low rack and cook. • When audible signals sound, turn over. • After cooking, let the food stand for approx. 3 min in the oven, remove and put on a plate for serving.
AC-3 Roast Pork Ingredients for 1 kg rolled lean pork: 1 garlic clove, crushed, 2 tbsp oil, 1 tbsp sweet paprika, a little cumin powder, 1 tsp salt	0,6 - 2,0 kg (100 g) Low rack	• Lean pork is recommended. • Mix all ingredients and spread them onto the pork. • Place the pork in a flan dish and cook. • When audible signal sounds, turn over. • After cooking, let the food stand wrapped in aluminium foil for approx. 10 minutes.
AC-4 Gratin	0,5 - 2,0 kg (100 g) Gratin dish Low rack	• See recipes for "Gratin" on page 31. * Total weight of all ingredients.
AC-5 Cake	0,5 - 1,5 kg (100 g) Baking tin, Saucer Low rack	• Prepare the cake referring to page 32-33. • Put a saucer upside down on the low rack and place the baking tin on it. • Let the cake stand for approximately 10 min after baking. • Remove the cake from the baking tin.

Important: Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.

Auto cook from frozen chart

Menu No.	Weight (increasing unit) / Utensils	Procedure
ACF-1 Cook Frozen Ready Meals (Stirrable)	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Bowl & lid	• Transfer meal to suitable microwave proof dish. • Cover with a lid. • Cook without cover if manufacturer instructs. • When the audible signal sounds, stir and re-cover. • After cooking, stir and stand for approx. 2 min.
ACF-2 Cook Frozen Vegetables	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bowl & lid	• Add 1tbsp water per 100 g and salt as desired. (For mushrooms no additional water is necessary.) • Cover with a lid. • When audible signal sounds, stir and re-cover. • After cooking, let stand for approx. 2 min. **NOTE:** If frozen vegetables are compacted together, cook manually.
ACF-3 Cook Frozen Gratin	0,2 - 0,6 kg (100 g) Shallow, oval gratin dish and microwave cling film or original container and microwave cling film	• Remove the gratin from package. If the container is not suitable for microwave ovens, transfer gratin to a suitable microwave proof dish. • Cover with microwave cling film. • If the container is suitable for microwave ovens, remove original paper cover and cover with microwave cling film. • After cooking, let stand for approx. 5 min.
ACF-4 Cook Frozen French Fried Potato (Oven chips)	0,20 - 0,40 kg (50 g) Flan dish High rack	• Place the frozen french fried potatoes in a flan dish. • Place the dish on the high rack and cook. • When the audible signal sounds, turn over. • After cooking, remove from the dish and put on a plate for serving. (No standing time necessary.) **IMPORTANT:** For thin type of French fried potatoes, cook with the LESS (▼) button. The dish gets very hot during cooking. To avoid burning yourself, please use oven gloves to remove the flan dish from the oven.

Important: Chilled foods are cooked from 5 ^{O}C, frozen foods are cooked from -18 ^{O}C.

Auto defrost chart

Menu No.	Weight (increasing unit) / Utensils	Procedure
AD-1 Defrost Steaks, Chops	0,2 - 1,0 kg (100 g) Flan Dish (See note on page 31.)	• Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. • When the audible signal sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, wrap in aluminium foil for 10-15 min, until thoroughly defrosted.
AD-2 Defrost Meat Joint	0,6 - 2,0 kg (100 g) Flan Dish (See note on page 31.)	• Place the meat in a flan dish in the centre of the turntable. • When the audible signal sounds, turn the food over. Shield the defrosted parts with aluminium foil. • If audible signal sounds, turn the food over and shield again. • After defrosting, wrap in aluminium foil and stand for 15-30 min, until thoroughly defrosted.
AD-3 Defrost Minced Meat	0,2 - 1,0 kg (100 g) Flan dish (See note on page 31.)	• Place the block of minced meat in a flan dish in the centre of the oven. • When the audible signal sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible. • After defrosting, cover in aluminium foil and stand for 5-10 min, until thoroughly defrosted.
AD-4 Defrost Chicken Legs	0,20 - 1,00 kg (50 g) Flan Dish (See note on page 31.)	• Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. • When the audible signal sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, cover with aluminium foil and stand for 10-15 min, until thoroughly defrosted.
AD-5 Defrost Poultry	0,9 - 2,0 kg (100 g) Flan Dish (See note on page 31.)	• Place poultry in a flan dish in the centre of the turntable. • When audible signal sounds, turnover and shield thin parts and warm spots with small pieces of aluminium foil. • After defrosting, rinse with cold water, cover with aluminium foil and stand for 15-30 min until thoroughly defrosted. • Finally clean the poultry under running water.
AD-6 Defrost Cake	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plate	• Remove all packaging from the cake. • Place directly on the turntable, or on a plate in the middle of the turntable. • After defrosting, cut the cake into similar sized pieces keeping space between each piece and let stand for 15-30 min, until thoroughly defrosted.
AD-7 Defrost Bread	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plate (Only sliced bread is recommended for this programme.)	• Distribute on a flan dish in the centre of the turntable. For 1,0 kg distribute directly on the turntable. • When the audible signal sounds turn over, rearrange, and remove defrosted slices. • After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-10 min, until thoroughly defrosted.

Important: Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.

NOTE:

1. Steaks, Chops and Chicken legs should be frozen in one layer.
2. Minced meat should be frozen in the thin shape.
3. After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
4. The poultry should be processed immediately after defrosting.
5. Gateaux topped and coated with cream are very sensitive to microwave energy. For the best result, if the cream begins to soften rapidly, it is best to remove it from the oven immediately and stand for 10 - 30 minutes at room temperature.

Recipes for auto cook AC-4

Baked courgettes and pasta gratin

1. Put the water, oil and salt in the bowl, cover and bring to the boil.
   3-5 min. ≋ 900 W
2. Break the macaroni into pieces and add them to the dish. Stir and allow to soak.
   9-11 min. ≋ 270 W
   Drain the pasta and allow to cool.
3. Mix the tomatoes with the onions and season well. Grease the ovenproof dish. Add the macaroni and pour the tomato sauce over. Arrange the courgette slices on top.
4. Beat the sour cream and the eggs and pour over the dish. Sprinkle the grated cheese. Cook on the low rack using
   AUTO COOK AC-4
   Allow the dish to stand for approx. 5-10 minutes after cooking.

500 ml	water
1/2 tsp	oil
	salt
80 g	Macaroni
400 g	tinned tomatoes, chopped
150 g	onion, finely chopped
	basil, thyme
	salt & pepper
1 tbsp	oil to grease the dish
450 g	courgette, sliced
150 g	sour cream
2	eggs
100 g	grated cheddar

Baked broccoli and potato with mushrooms gratin

1. Put the potatoes and broccoli in the bowl. Add the water, cover and cook. Stir once during cooking.
   9-12 min. ≋ 900 W
2. Slice the potatoes into discs.
3. Grease the oven-proof dish. Put in the broccoli, the mushrooms and the potatoes alternately in layers. Sprinkle over parsley and season with salt and pepper.
4. Combine the eggs with the liquid and seasoning, pour over the vegetables, then sprinkle the cheese over the dish. Cook on the low rack using
   AUTO COOK AC-4
   Allow the dish to stand for approx. 10 minutes after cooking.

400 g	potatoes, peeled and optionally halved
400 g	broccoli florets
6 tbsp	water (60 ml)
1 tsp	butter or margarine to grease the dish
400 g	mushrooms, finely sliced
1 tbsp	parsley, finely chopped
	salt & pepper
3	eggs
125 ml	cream
125 ml	milk
	salt & pepper, nutmeg
100 g	grated gouda cheese

Recipes for auto cook AC-5

Carrot cake

1. Grease the dish.
2. Cream the egg yolks and sugar with a hand mixer.
3. Add the carrots, lemon juice and almonds.
4. Combine the flour and the baking powder, add to the rest and mix well.
5. Beat the egg white until stiff and carefully fold it in. Put the mixture in the baking tin, place it on the low rack and bake using AUTO COOK AC-5
6. Allow to cool in the tin for 5 minutes after baking.

1 tsp	butter or margarine to grease the dish
5	egg yolks
250 g	sugar
250 g	carrot, finely grated
	juice of one lemon
250 g	ground almonds
80 g	flour
1 tbsp	baking powder
5	egg white

Gugelhupf

1. Grease the gugelhupf mould.
2. Beat the butter with the icing sugar with a mixer until smooth. Add the egg yolks one at a time.
3. Gradually stir in slivered almonds, raisins and the finely grated lemon peel. Mix well.
4. Beat the egg whites until stiff and fold into the mixture. Mix baking powder and flour, sift and carefully fold it into the mixture.
5. Transfer the dough to the mould and bake on the low rack using AUTO COOK AC-5

1 tsp	butter or margarine to grease the dish
170 g	butter or margarine
140 g	icing sugar
4	egg yolks
40 g	slivered almonds
40 g	raisins, washed, some finely
	grated lemon peel
4	egg whites
280 g	flour
15 g	baking powder

Apple tart with calvados

1. Mix the flour with the baking powder. Add the sugar, vanilla sugar, salt, the egg, bitter almond oil and butter and knead to a paste with the kneading hook of a hand mixer.
2. Cover the pastry dough and leave in a cool place for about 30 minutes.
3. Grease the dish. Roll out the pastry dough between two sheets of foil and place it in the tin. Form an edge to the pastry dough approx. 3 cm high.
4. Distribute the hazel nuts over the pastry shell.
5. Peel the apples, cut them in quarters, remove the core and cut them in slices. Arrange the slices to overlap each other on top of the hazel nuts and lightly dust them with cinnamon.
6. Separate the eggs. Beat the egg whites until stiff, gradually trickling in a pinch of salt and 1 tbsp sugar.
7. Stir the egg yolk, the remaining sugar and the vanilla sugar until creamy.
8. Add Calvados, cornflour and double cream and mix them in. Fold in the beaten egg whites and spread the mixture evenly over the apple slice.
9. Place on the low rack and bake using AUTO COOK AC-5

Tip: Allow the tart to cool in the tin and dust it with icing sugar.

200 g	flour
1 tsp	baking powder
100 g	sugar
1 Pck.	sugar
1 pinch	salt
1	egg
3-4 drop	bitter almond oil
125 g	butter
1 tsp	butter or margarine to grease the dish
50 g	ground hazelnuts
600 g	apple (approx. 3-4)
	cinnamon
2	eggs
1 pinch	salt
4 tbsp	sugar
4 tbsp	calvados (apple liqueur)
1 1/2 tbsp	cornflour
125 g	double cream
	icing sugar for dusting

CARE & CLEANING

CAUTION: DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

WARNING!

After GRILL, DUAL, CONVECTION, AUTO COOK, AUTO COOK FROM FROZEN modes, the oven cavity, door, oven cabinet and accessories will become very hot. Before cleaning, make sure they are completely cool.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control panel

Open the door before cleaning to de-activate the oven controls. Care should be taken when cleaning the oven control. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven Interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.
2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.
4. Heat up your oven regularly by using the convection and grill, refer to “Heating without food” on page 17 - 18. Remaining food or fat splashed can cause smoke or bad smell.

Turntable and turntable support

Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Keep the waveguide cover and accessories clean at all times. If you leave grease or fat in the cavity or accessories, it may overheat, cause arcing, smoke or even catch fire when next using the oven.

Important: A steam cleaner should not be used.

REDUCED POWER LEVEL

Important:

1. If you cook the food over the standard time with only 900 W, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating. (The microwave power level will be reduced.)

Cooking mode	Standard time
Microwave 900 W cooking	20 min.
Grill cooking	15 min.
Dual 1	Micro - 40 min.
Dual 2 (900 W microwave power)	Micro - 15 min. Grill - 15 min.
Dual 2 (630 W microwave power)	Micro - 40 min. Grill - 15 min

2. After GRILL, DUAL, CONVECTION, AUTO COOK, AUTO COOK FROM FROZEN, the cooling fan will run and “NOW COOLING” may appear on the display. Also, when you press the STOP button and open the door during these cooking modes, the cooling fan will run; you may, therefore, feel air blowing from the ventilation openings.

WHAT TO DO IF . . .

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly ?	• The fuses in the fuse box are working. • There has not been a power outage. • If the fuses continue to blow, please contact an authorised AEG service agent.
The microwave mode is not working ?	• The door is properly closed. • The door seals and their surfaces are clean. • The START/QUICK-button has been pressed.
The turntable is not turning ?	• The turntable support is correctly connected to the drive. • The ovenware does not extend beyond the turntable. • Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. • There is nothing in the well beneath the turntable.
The microwave will not switch off ?	• Isolate the appliance from the fuse box. • Contact an authorised AEG service agent.
The interior light is not working ?	• Call an authorised AEG service agent. The interior light bulb can be exchanged only by an authorised AEG service agent.
The food is taking longer to heat through and cook than before ?	• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or, • If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or, • Set a higher power setting.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage		230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		Minimum 16 A
AC Power required:	Microwave	1.5 kW
	Grill	2.8 kW
	Grill/Microwave	2.8 kW
	Convection	2.8 kW
	Convection/Microwave	2.95 kW
Output power:	Microwave	900 W (IEC 60705)
	Grill heating elements	1300 W (650 W x 2)
	Convection	1450 W
Microwave Frequency		2450 MHz * (Group 2/Class B)
Outside Dimensions		592 mm (W) x 462 mm (H) x 537 mm (D)
Cavity Dimensions		375 mm (W) x 272 mm (H) x 395 mm (D) **
Oven Capacity		40 litres **
Turntable		ø362 mm, ceramic
Weight		30 kg
Oven lamp		25 W/240 - 250 V

* This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.



This oven complies with the requirements of Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC and 2005/32/EC.

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT.

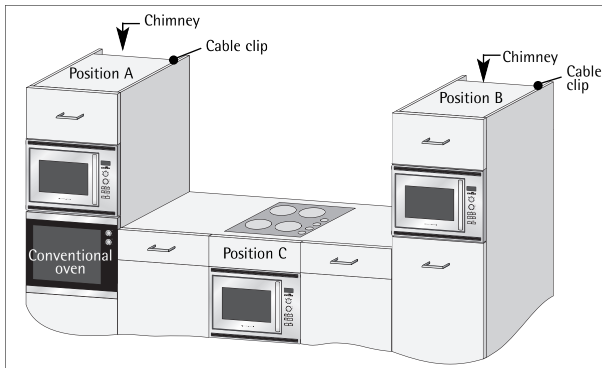


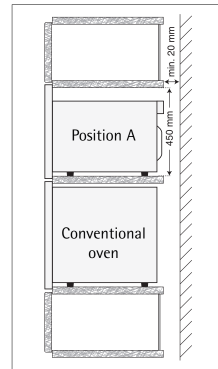
INSTALLATION

The microwave can be fitted in position A, B or C:

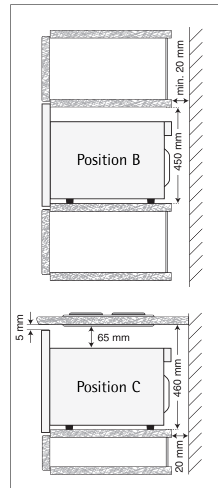
Position	Niche size W D H	Chimney (mm)	Gap between cupboard & ceiling
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 500 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Not applicable

Measurements in (mm)





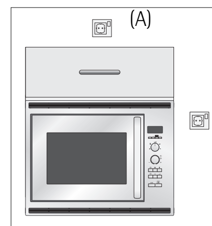
Installing the appliance



1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. If the microwave is fitted in position C, ensure that the minimum air gaps are maintained as shown in the diagram.
3. Secure four cupboard retention blocks in position using the setting template (TMAPTA004URR0).
4. Fit the appliance into the kitchen cupboard, lift over the bottom/front blocks then push slowly, and without force, until the front frame of the oven seals against the front opening of the cupboard.
5. Ensure the appliance is stable and not leaning.
6. Fix the oven in position with the screws provided. The fixing points are located within the louvre areas at the top and bottom of the oven (see diagram, item 1, on page 7).
7. Fit the frame fastner caps to the four fixing positions (2 spare caps are provided).
8. It is important to ensure that the installation of this product conforms to the instructions in this operation manual and the conventional oven or hob manufacturer's installation instructions.

Connecting the appliance to the power supply

- **The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**
- **The socket should not be positioned behind the cupboard.**
- The best position is above the cupboard, see (A).
  If connection is to be made to position (A), remove the clip from position 15 on the rear of the oven (see page 7) and use the clip to secure the power supply cord to the top of the housing unit (see page 37).
  When not connecting the power supply cord to position (A), the power supply cord should be routed under the oven.



- Connect the appliance to a single phase 230 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket.
  The socket must be fused with a 16 A fuse.
- **The power supply cord may only be replaced by an electrician.**
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

Electrical connections



WARNING!
THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

- If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, you must call your local authorised AEG service agent.

ENVIRONMENTAL INFORMATION

Ecologically responsible disposal of packaging materials and old appliances



Packaging materials

AEG microwave ovens require effective packaging to protect them during transportation. Only the minimum packaging necessary is used. Packaging materials (e.g. foil or styrofoam) can place children at risk.



Danger of suffocation. Keep packaging material away from children.



All packaging materials used are environment friendly and can be recycled. The cardboard is made from recycled paper and the wooden parts are untreated. Plastic items are marked as follows:
«PE» polyethylene eg packaging film
«PS» polystyrene eg packaging (CFC-free)
«PP» polypropylene eg packaging straps
By using and re-using the packaging, raw materials are saved and waste volume is reduced. Packaging should be taken to your nearest recycling centre. Contact your local council for information.



Disposal of old appliances

Old appliances should be made safe before disposal by removing the plug, and cutting off and disposing of the power cable.
It should then be taken to the nearest recycling centre. Check with your local Council or Environmental Health Office to see if there are facilities in your area for recycling the appliance.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

EUROPEAN GUARANTEE

If you should move to another country within Europe then your guarantee moves with you to your new home subject to the following qualifications:

- The guarantee starts from the date you first purchased your product.
- The guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in the new country of use for this brand or range of products.
- This guarantee relates to you and cannot be transferred to another user.
- Your new home is within the European Community (EC) or European Free Trade Area.
- The product is installed and used in accordance with our instructions and is only used domestically, i.e. a normal household.
- The product is installed taking into account regulations in your new country.

Before you move please contact your nearest Customer Care centre, listed below, to give them details of your new home. They will then ensure that the local Service Organisation is aware of your move and able to look after you and your appliances.

France	Senlis	+33 (0) 3 44 62 29 29
Germany	Nürnberg	+49 (0) 800 234 7378
Italy	Pordenone	+39 (0) 800 117511
Sweden	Stockholm	+46 (0) 8 672 5360
UK	Luton	+44 (0) 8445 611 611

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg-electrolux.com/shop



INHALT

42 Wichtige Sicherheitshinweise
46 Geräteüberblick
47 Vor der ersten Inbetriebnahme
49 Hinweis für das Kochen mit Mikrowellen
51 Bedienung des Mikrowellengeräts
62 Rezepte für Glastablett
65 Automatik-Betrieb
67 Programmtabellen
73 Reinigung & Pflege
74 Reduzierte Leistungsstufe
75 Was tun, wenn . . .
75 Technische Daten
76 Aufstellanweisungen
78 Umweltinformation
79 Kundendienst
80 Garantiebedingungen



Mit diesem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (Warnung!, Vorsicht!, Achtung!) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit dem Kleeblatt sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält die Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt ‘Was tun, wenn...’



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so daß der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.

Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.

Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.

Benutzen Sie nur Behälter und Geschirr, das für Mikrowellen geeignet ist. Siehe Seite 50.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.

Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum und den Drehteller nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.

Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.

Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung und das Kochbuch zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen



WARNUNG:

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.

b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheits-verriegelung betreiben.
Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

Darauf achten, dass sich weder Fett noch Schmutz auf den Türdichtungen bzw. den benachbarten Geräteteilen ansammeln. Befolgen Sie die Hinweise unter "Reinigung & Pflege" auf Seite 73. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den AEG-Kundendienst anfordern.
Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.
Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich Geräterückseite.
Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur vom AEG-Kundendienst auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von AEG autorisierte Kundendienststelle!
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.
Bitte das Auswechseln durch einen von AEG autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden



WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Mikrowellengeräten beim Entnehmen des Behälters vorsichtig sein, da es zu einem verspätetem Aufwallen durch Siedeverzug kommen kann.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
2. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
3. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen für mindestens 20 Sekunden, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.

Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.

Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Die Gerätetür, die Geräteaußenflächen, die Geräterückseite, der Geräteinnenraum Lüftungsöf-fnungen, Zubehörteile und das Geschirr im GRILL, HEISSLUFFT-, KOMBI-, AUTO-GAREN und in der AUTO-GAREN von TK-Betriebsart nicht berühren, da sie heiß werden. Vor der Reinigung sicherstellen, daß alle Geräteteile abgekühlt sind.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder



WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.

Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.

Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.
Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

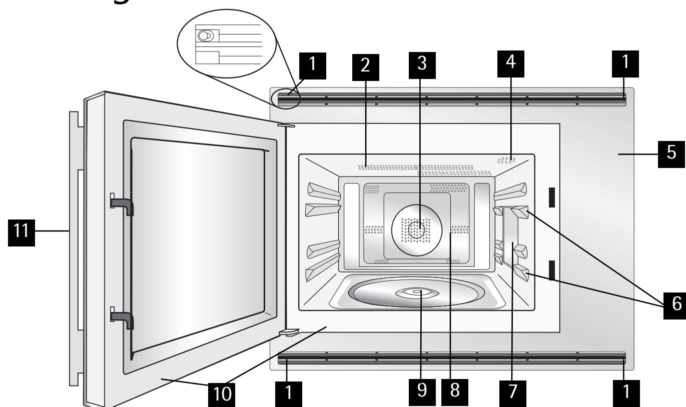
Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

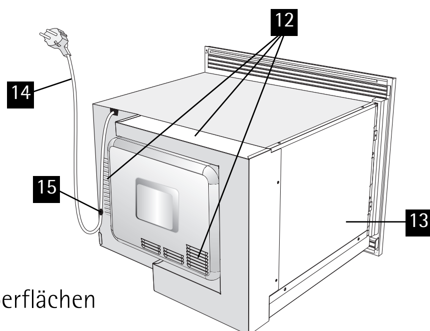
Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen (siehe Seite 56 - 57). Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden.
Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.
Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller verwenden.
Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.
Keine Kunststoffbehälter für den Mikrowellenbetrieb verwenden, wenn das Gerät nach dem Gebrauch der GRILL, HEISSLUFFT-, KOMBI-, AUTO-GAREN und in der AUTO-GAREN von TK-Betriebsart noch heiß ist, da diese sonst schmelzen könnten. In diesen Betriebsarten dürfen keine Kunststoffbehälter verwendet werden, es sei denn, der Hersteller weist auf deren Eignung zu diesem Zweck hin.

Hinweise:
Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

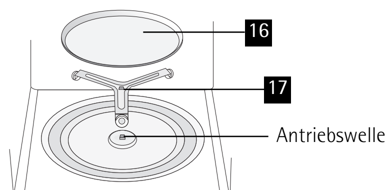
GERÄTEÜBERBLICK

Mikrowellengerät & Zubehör





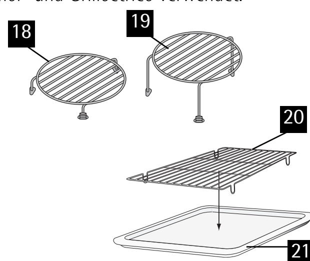
1 Befestigungspunkte (4 Stellen)
2 Grill-Heizelement
3 Heißluft-Heizelement
4 Garraumlampe
5 Bedienfeld
6 Laufschienen
7 Spritzschutz für den Hohlleiter
8 Garraum
9 Antriebswelle
10 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
11 Türgriff
12 Lüftungsöffnungen
13 Außenseite
14 Netzanschlusskabel
15 Netzkabel-Träger



Überprüfen, ob die Zubehörteile vorhanden sind:

16 Drehteller
17 Drehteller-Träger
18 Niedriger Rost,
19 Hoher Rost
20 Rost für Glastablett
21 Glastablett

Diese Roste werden zum Garen im Heißluft-, Kombi- und Grillbetrieb verwendet.



- Den Drehteller-Träger auf die Antriebswelle in die Mitte des Gerätebodens legen. Stellen Sie bitte dabei sicher, dass die TOP markierte Oberseite nach oben weist. Der Drehteller-Träger sollte sich nun reibungslos um die Antriebswelle drehen lassen.
- Platzieren Sie nun den Drehteller auf den Drehteller-Träger.
- Bei Bedarf das hohe/niedrige Rost auf den Drehteller stellen.
- Schieben Sie das Glastablett in die Laufschienen. Sie können Speisen direkt auf dem Glastablett zubereiten oder den Rost beim Braten auf das Tablett setzen, um tropfendes Fett aufzufangen. (Siehe Seite 61.)

WICHTIG:
- Das Gerät nur betreiben, wenn der Drehteller und der Drehteller-Träger korrekt installiert worden sind. Dies fördert ein gleichmäßiges Garergebnis. Ein schlecht installierter Drehteller kann klappern, sich nicht richtig drehen und dadurch das Gerät beschädigen.
- Der Drehteller dreht sich sowohl im als auch gegen den Uhrzeigersinn. Die Drehrichtung kann sich bei jedem erneuten Starten des Geräts ändern. Dies hat keine Auswirkungen auf das Garergebnis.
- Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie Ihrem Händler oder dem AEG-Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.

Bedienblende

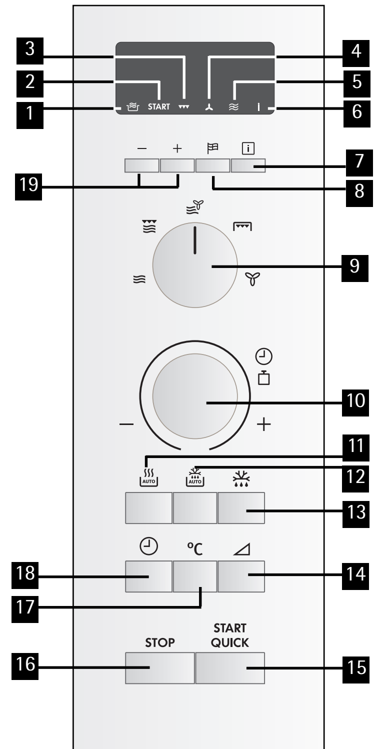
Anzeigen und Symbole:

1 Symbol für GARVORGANG
2 Symbol für START
3 Symbol für GRILL
4 Symbol für HEISSLUFT
5 Symbol für MIKROWELLE
6 Symbol für INFORMATION

Bedienungstasten

7 INFORMATIONS-Taste
8 SPRACHEN-Taste
9 Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART
- für Mikrowellengaren
- für Mikrowellengaren mit GRILL
- für Mikrowellengaren mit HEISSLUFT
- für GRILL
- für HEISSLUFT

10 ZEIT/GEWICHTS-Knopf
11 AUTO-GAREN-Taste
12 AUTO-GAREN VON TK-Taste
13 (TK = TIEFGEFRORENEM)
AUTO-AUFTAUEN-Taste
14 MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste
15 START/QUICK-Taste
16 STOP-Taste
17 HEIßLUFT-Taste
18 ZEITSCHALTUHR-Taste
19 ÜRZER/LÄNGER-Tasten



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Verbinden Sie das Gerät mit der Steckdose. Die Anzeige zeigt dabei noch nichts an.
2. Öffnen Sie die Tür.
   Auf der Anzeige erscheint "SPRACHE WÄHLEN" in 6 Sprachen.
3. Schließen Sie die Tür.
   Auf der Anzeige erscheint 0 .

HINWEIS: Falls Sie 3 Minuten nach einer die Energie geht automatisch aus. Die Anzeige zeigt dabei noch nichts an. Öffnen Sie die Tür, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.

4. Heizen Sie den Grill des Gerätes ohne Speisen auf (siehe Seite 56 - 57).

HINWEISE ZUM GAREN:
Das Gerät verfügt über ein "Informations-anzeigesystem", das Ihnen schrittweise Anleitungen für die verschiedenen Funktionen in einer gewünschten Sprache gibt. über die INFORMATIONS-Taste, können Sie sich die Hinweise über jede Taste des Bedienfeldes abrufen. Nach dem Drücken einer Taste erscheinen im Display Anzeigensymbole, die Sie auf den nächsten Schritt hinweisen.

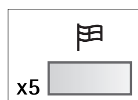
Auswählen der Sprache

SPRACHEN-Taste drücken	SPRACHE
einmal	ENGLISCH
zweimal	DEUTSCH
dreimal	NEDERLANDS
viermal	FRANCAIS
fünfmal	ITALIAN
sechsmal	ESPANOL

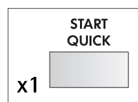
Das Gerät ist zunächst auf Deutsch eingestellt.
Sie können jedoch eine andere Sprache wählen. Drücken Sie die SPRACHEN-Taste, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird. Dann die START/QUICK-Taste drücken.

Beispiel: So wählen Sie Italienisch:

1. Wählen Sie durch fünfmaliges Drücken der SPRACHEN-Taste die gewünschte Sprache.



2. Starten Sie den Einstellung durch einmaliges Drücken der START/QUICK-Taste.



3. Überprüfen Sie das Display.



HINWEIS: Die Wahl der Sprache wird gespeichert und durch Stromausfälle nicht gelöscht.

Verwendung der Stop-Taste

Verwendung der STOP-Taste:

1. Löschen eines Eingabefehlers während des Programmierens.
2. Unterbrechen des Gerätes während des Betriebs.
3. Zum Löschen eines Programms während des Betriebs die STOP-Taste zweimal drücken.

HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN

Kochen mit Mikrowellen

Um Speisen in einem Mikrowellenherd zu kochen/aufzutauen, muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen können, um in die Speisen einzudringen. Es ist daher wichtig geeignetes Kochgeschirr zu wählen.
Runde/ovale Schüsseln sind besser geeignet als quadratische oder rechteckige, da die Speisen in den Ecken leicht überkocht werden.
Es ist wichtig, die Speisen gelegentlich zu wenden, umzuarrangieren oder umzurühren, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig in den Speisen verteilen kann.

Charakteristiken der Nahrungamittel	
Zusammen-setzung	Nahrungsmittel mit hohem Fett- oder Zuckergehalt (z. B. Plumpudding, gefülltes Gebäck) benötigen eine geringere Zeit zum Erwärmen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Dichte	Die Dichte der Nahrungsmittel beeinflusst die Zeit, die zum Kochen benötigt wird. Leichte, poröse Nahrungsmittel, wie Kuchen oder Brot, sind schneller gar als schwere, dichte Nahrungsmittel, wie Braten oder Eintöpfe.
Menge	Mit zunehmender Menge an Nahrungsmitteln, die in den Mikrowellenherd gestellt werden, muss auch die Kochzeit erhöht werden, z. B. vier Kartoffeln brauchen länger zum Kochen als zwei.
Größe	Kleine Nahrungsmittel und kleine Stücke werden schneller gekocht als große, da die Mikrowellen von allen Seiten in die Mitte eindringen können. Damit alle Stücke gleichmäßig gekocht werden, schneiden Sie sie alle gleichgroß.
Form	Nahrungsmittel mit unregelmäßiger Form, wie Hühnerbrust oder Hähnchenkeule, brauchen länger, bis die dickeren Teile gegart sind. Runde Formen sind beim Kochen im Mikrowellenherd schneller gekocht als quadratische.
Temperatur	Die Ausgangstemperatur der Nahrungsmittel beeinträchtigt die für sie erforderliche Kochzeit. Gekühlte Nahrungsmittel brauchen länger zum Kochen als Nahrungsmittel mit Zimmertemperatur. Schneiden Sie gefüllte Nahrungsmittel, wie einen Berliner, ein, um Wärme oder Dampf entweichen zu lassen.

Kochtechniken	
Anordnen	Legen Sie die Nahrungsmittel mit dem dicksten Teil nach außen in die Schüssel. z.B. Hähnchenkeule.
Abdecken	Benutzen Sie Mikrowellen-Folie oder einen geeigneten Deckel.
Einstechen	Nahrungsmittel mit Schale, Haut oder Membran müssen vor dem Kochen oder Aufwärmen an mehreren Stellen eingestochen werden, da sich sonst Dampf entwickeln würde, der das Nahrungsmittel zum explodieren bringen könnte. z. B. Kartoffeln, Fisch, Hühnchen, Würstchen. **Wichtig:** Eier sollten nicht mit Mikrowellenenergie gekocht werden, da sie explodieren können, und dies sogar, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist; z. B. pochieren, hartkochen.
Umrühren, umdrehen & umarrangieren	Für gleichmäßiges Kochen ist es wichtig, dass die Nahrungsmittel während des Kochens umgerührt, umgedreht und umarrangiert werden. Immer von außen zur Mitte hin umrühren und umarrangieren.
Standzeit	Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig den Nahrungsmitteln verteilen kann.
Abdecken	Beim Auftauen von Nahrungsmitteln können bestimmte Teile davon erwärmt werden. Warme Bereiche können durch kleine Stücke Alufolie, welche die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt und geschützt werden; z. B. Hühnerflügel und –beine.

Mikrowellensicheres Kochgeschirr

Kochgeschirr	Mikrowell -ensicher	Kommentare
Alufolie / Behälter aus Alufolie	✔ / ✘	Ein kleines Stück Alufolie kann dazu benutzt werden, die Nahrungsmittel vor dem Überhitzen zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Herdwänden entfernt, da sonst Lichtbögen auftreten können. Behälter aus Alufolie sind nicht zu empfehlen, es sei denn sie sind vom Hersteller hierfür vorgesehen, wie z. B. Microfoil ® – befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig.
Anbratschüsseln	✔	Befolgen Sie immer die Anweisungen des Herstellers. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Kochzeiten. Nehmen Sie sich in Acht, da diese Schüsseln sehr heiß werden können.
Porzellan & Keramik	✔ / ✘	Porzellan, Keramik, glasiertes Tongeschirr und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, außer wenn es mit metallischem Dekor verziert ist.
Glaswaren, z. B. Pyrex ®	✔	Bei der Benutzung von Glaswaren sollte Vorsicht walten, da diese durch plötzliche Erhitzung zerbrechen oder springen können.
Metall	✘	Kochgeschirre aus Metall sind bei der Benutzung von Mikrowellenenergie nicht geeignet da es zur Bildung von Lichtbögen kommen kann, die einen Brand auslösen können.
Kunststoff / Styropor, z. B. Fastfood-Behälter	✔	Hierbei ist Vorsicht angesagt, da manche Behälter sich bei hohen Temperaturen verbiegen, schmelzen oder verfärben.
Frischhaltefolie	✔	Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren und muss eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann.
Gefrier- / Bratbeutel	✔	Müssen eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind. Benutzen Sie keine Verschlüsse aus Kunststoff oder Metall, da diese schmelzen oder aufgrund der Bildung von Lichtbögen Feuer fangen können.
Papierteller und –tassen und Küchenpapier	✔	Nur zum Erwärmen oder zum Absorbieren von Feuchtigkeit benutzen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Stroh- und Holzbehälter	✔	Behalten Sie den Herd ständig im Auge, da ein Überhitzen dieser Materialien Feuer verursachen kann.
Recyceltes Papier und Zeitungen	✘	Können u. U. Metallrückstände enthalten, die Lichtbögen verursachen und einen Brand auslösen können.

Geeignetes Geschirr

Ofenfestes Material	Mikrowelle	Heißluft	Grill	Kombination
Ofenfestes Glas- und Keramikgeschirr (ohne Metallteile, z.B. Pyrex, Koch- und Serviergeschirr, Glastablett)	X	X	X	X
Nicht-ofenfestes Glas und Porzellan (z.B. Tischgeschirr 1))	X	-	-	-
Glaskeramik aus feuerfestem /kältebeständigem Material (z.B. Arcoflam)	X	X	X	X
Ofenfestes Steingut 2)	X	X	-	X
Kunststoff, hitzebeständig bis zu 200° C 3)	X	X 3)	-	X 3)
Papier, Pappe	X	-	-	-
Klarsichtfolie	X	-	-	-
Mikrowellen-geeignete Bratbeutel 4)	X	X	-	X 4)
Metallpfanne, z.B. aus Emaille oder Gußeisen	-	X	X	-
Schwarz lackierte oder silikonbeschichtete Backformen	-	X	-	-

X = geeignet - = ungeeignet

1). Ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallverzierungen.

2). Gilt nicht für Glasur mit Metallbestandteilen.

3). Bitte beachten Sie die vom Hersteller angegebene Höchsttemperatur.

4). Kombibetrieb mit Heißluft + Mikrowelle.

BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Garen mit der Mikrowelle

Ihr Gerät lässt sich bis zu 90 Minuten programmieren (90.00). Die Zeiteinheiten zum Garen (Auftauen) variieren von 10 Sekunden bis fünf Minuten, in Abhängigkeit von der Gesamtgar- oder Auftauzeit, wie in der Tabelle aufgeführt:

Garzeit	Zeiteinheiten
0-5 Minuten	10 Sekunden
5-10 Minuten	30 Sekunden
10-30 Minuten	1 Minute
30-90 Minuten	5 Minuten

Manuelles Auftauen

Zum manuellen Auftauen (ohne die automatische Auftaufunktion) wählen Sie 270 W. Bei Auswahl dieser Leistungsstufe erscheint das Auftausymbol auf dem Display.

Mikrowellen-Leistungsstufen

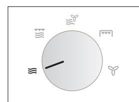
Ihr Mikrowellengerät hat 5 Leistungsstufen. Zur Auswahl der erforderlichen Leistungsstufe zum Garen befolgen Sie bitte die Hinweise im Abschnitt Rezepte. Im allgemeinen gelten folgende Empfehlungen:

Leistungs-einstellung	Empfohlene Benutzung
900 W / HÖHER	Für schnelles Garen oder Erwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.
630 W	Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
450 W	Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.
270 W / AUFTAU-EINSTELLUNG	Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.
90 W	Zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

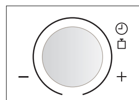
W = WATT

Beispiel: So wärmen Sie Suppe für 2 Minuten und 30 Sekunden bei 630 W Mikrowellenleistung auf.

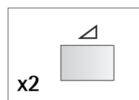
1. Drehen Sie den Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART in die Mikrowellen-Einstellung.



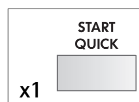
2. Drehen Sie den ZEIT/GEWICHTS-Knopf nach rechts, um die Garzeit einzustellen.



3. Drücken Sie die MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.



4. Drücken Sie die START/QUICK-Taste, um mit dem Erhitzungsvorgang zu starten.



5. Überprüfen Sie das Display:



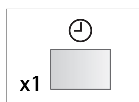
Wichtig:
Wenn die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung HÖHER/900 W.

HINWEISE:

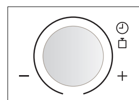
1. Wenn die Tür während der Garzeit geöffnet wird, wird die Garzeit auf dem Display automatisch gestoppt. Sie läuft weiter, sobald die Tür geschlossen und die START/QUICK-Taste gedrückt wurde.
2. Wenn Sie während der Garzeit die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste. Solange Ihr Finger die MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Sie können den ZEIT/GEWICHTS-Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, verringert sich die Garzeit allmählich von 90 Minuten.

Zeitschaltuhr

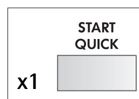
1. Drücken Sie die ZEITSCHALTUHR-Taste.



2. Drehen Sie den ZEIT/GEWICHTS-Knopf nach rechts, um die Garzeit einzustellen.



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste, zu beginnen.



4. Das Gerät zählt nun die Zeit.

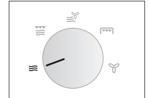
START/QUICK funktion

Mit der START/QUICK-Taste können Sie die folgenden beiden Funktionen ausführen:

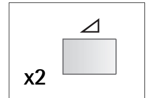
a) 30 Sekunden kochen
Sie können die gewünschte Betriebsart 30 Sekunden lang direkt einschalten, ohne die Garzeit einzugeben.

Beispiel: So garen Sie für 30 Sekunden bei 630 W Mikrowellenleistung.

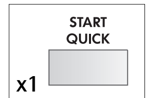
1. Drehen Sie den Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART in die Mikrowellen-Einstellung ≋ .



2. Um die Leistungsstufe zu ändern, drücken Sie die MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste zweimal.



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste, um mit dem Erhitzungsvorgang zu starten.



4. Überprüfen Sie das Display:



HINWEIS:
1. Diese Funktion können Sie nur für manuelles Garen verwenden.
2. Wenn der Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART auf Mikrowellengaren (≋) eingestellt ist und Sie die START/QUICK-Taste drücken, beträgt die Leistung für Mikrowelle immer 900 W.
   Steht der Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART auf der Stellung (oder) und Sie die START/QUICK-Taste drücken, beträgt die Leistung für Mikrowelle immer 270 W.
   Steht der Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART auf der Stellung (oder) und Sie die START/QUICK-Taste drücken, beträgt die Heißlufttemperatur immer 250 °C.
3. Um eine Fehlbedienung durch Kinder zu verhindern, kann die START/QUICK-Taste nur 3 Minuten nach der vorhergehenden Bedienung genutzt werden, z.B. nach dem Schließen der Tür oder dem Betätigen der STOP-Taste.

b) Verlängerung der Garzeit
Sie können die Garzeit je 1 Minute verlängern, wenn Sie während des Betriebs die START/QUICK-Taste drücken.

HINWEIS: Diese Funktion können Sie nur für manuelles Garen verwenden.

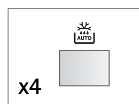
Kürzer/Länger-Taste

Mit den KÜRZER (▼) und LÄNGER (▲) -Tasten können Sie die programmierten Zeiteinstellungen problemlos verkürzen oder verlängern (um die Speisen mehr oder weniger durchzugaren).

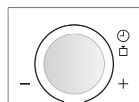
a) Ändern der vorprogrammierten Zeiteinstellung:
Drücken Sie die KÜRZER (▼) und LÄNGER (▲)-Tasten nach Eingabe des Gewichts und vor dem Drücken der START/QUICK-Taste. (Für Menüs mit KÜRZER und LÄNGER, sehen Sie Seiten 68.)

Beispiel: So backen Sie 0,2 kg Pommes Frittes mit der AUTO-GAREN VON TK-Taste.

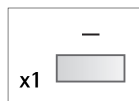
1. Wählen Sie das AUTO-GAREN VON TK Menü für Pommes Frites durch viermaliges Drücken der AUTO-GAREN VON TK-Taste.



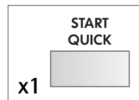
2. Das Gewicht eingeben (0,2 kg).



3. Wählen Sie das gewünschte Garergebnis (dünne Sorte) durch einmaliges Drücken der KÜRZER (▼)-Taste.



4. Die START/QUICK-Taste drücken.



5. Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:
Zum Abbrechen von KÜRZER oder LÄNGER drücken Sie die gleiche Taste noch einmal.
Um von LÄNGER zu KÜRZER zu wechseln, drücken Sie einfach die KÜRZER (▼) -Taste.
Um von KÜRZER zu LÄNGER zu wechseln, drücken Sie einfach die LÄNGER (▲) -Taste.

b) Ändern der Garzeit bei laufendem Garvorgang:
Sie können die Garzeit um je 1 Minute vermindern oder erhöhen, indem Sie die KÜRZER (▼) - oder LÄNGER (▲) -Taste drücken.

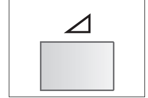
HINWEISE: Diese Funktion können Sie nur für manuelles Garen verwenden.

Überprüfeb der einstellung während des betriebs

Sie können die Leistungsstufe und die Gerätetemperatur überprüfen z.B. beim Vorheizen.

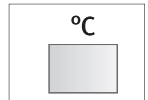
ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE:
Um während des Garvorgangs die Mikrowellenleistung zu überprüfen, drücken Sie die MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste.

Solange Sie die Taste mit dem Finger drücken, wird die Leistungsstufe angezeigt.



ÜBERPRÜFEN DER HEISSLUFTTEMPERATUR:
Um während des Garens die Heißlufttemperatur zu überprüfen, die HEISSLUFT-Taste drücken.
Während der Gerät vorgeheizt wird, die Gerätetemperatur überprüfen.

Solange Sie die Taste mit dem Finger drücken, wird die Heißlufttemperatur in ° C angezeigt.

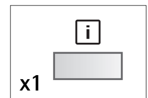


Informations-Taste

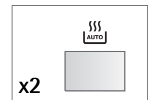
Jede Taste bietet nützliche Informationen. Wenn Sie die Informationen sehen wollen, drücken Sie die INFORMATIONS-Taste, bevor Sie die gewünschte Taste betätigen.

Beispiel: So rufen Sie Informationen über das AUTO-GAREN-Menü 2 für Grillhähnchen ab:

1. Wählen Sie die INFORMATIONS-Funktion.



2. Das AUTO-GAREN-Menü für Brathähnchen durch dreimaliges Drücken der AUTO-GAREN-Taste wählen.



3. Überprüfen Sie das Display:

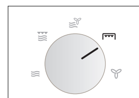


HINWEIS:
1. Die Informationsmeldung wird zweimal wiederholt, anschließend wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt.
2. Wenn Sie die Informationen abbrechen wollen, drücken Sie die STOP-Taste.

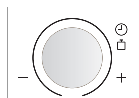
Grillbetrieb

Die Leistung des oben an der Garraumdecke befindlichen Grillheizelements ist nicht regulierbar.
Beispiel: So backen Sie Käsetoast in 5 Minuten (legen Sie das Toast auf den hohen Rost).

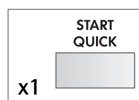
1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART in die Einstellung GRILL.



2. Geben Sie durch Drehen des ZEIT/GEWICHTS-Knopfes im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste, um den Garvorgang zu starten.



4. Überprüfen Sie das Display:



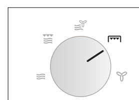
1. Der hohe oder der niedrige Rost wird zum Grillen empfohlen.
2. Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauchentwicklung oder Brandgeruch kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill 20 Minuten lang ohne Speisen.
3. Nach dem Garen erscheint in der Anzeige “KÜHLUNG”.

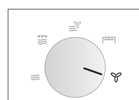
WARNUNG: Garraum, Gerätetür, Außenseiten, Drehteller, Roste und Geschirr werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

Heizen ohne Speisen

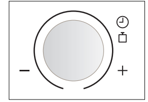
Bei der ersten Benutzung des Grills und der Heißluft kann es zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist.
Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill und die Heißluft (250 °C) 20 Minuten lang ohne Speisen.
WICHTIG: Damit während des Grillbetriebs entstehender Rauch oder Gerüche abziehen können, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Abzugshaube/den Ventilator ein.

1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART in die Einstellung GRILL oder HEISSLUFT.

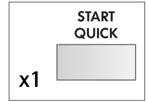




2. Geben Sie die gewünschte Heizzeit ein. (20 Min).



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Das Gerät zählt nun die Zeit zurück. Nach dem Aufheizen die Gerätetür öffnen und den Garraum auskühlen lassen.

WARNUNG: Die Gerätetür, die Außenflächen und der Garraum werden heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich keine Verbrennungen zuziehen, während das Gerät abkühlt.

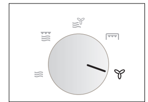
Heissluftbetrieb

Sie können Ihr Gerät mit Hilfe der Heißluftfunktion und den 10 voreingestellten Temperaturstufen wie einen konventionellen Herd benutzen.

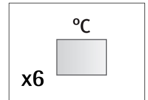
HEISSLUFT-Taste drücken	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Gerätetemperatur (°C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

Beispiel 1: Garen mit Vorheizen
So heizen Sie auf 180 °C vor und garen für 20 Minuten bei 180 °C.

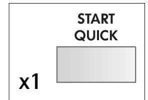
1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART in die Einstellung HEISSLUFT .



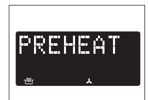
2. Die gewünschte Vorheiz-temperatur durch sechsmaliges Drücken der HEISSLUFT-Taste eingeben. Auf dem Display wird 180 °C angezeigt.



3. Die START/QUICK-Taste drücken, um das Vorheizen zu starten.

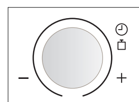


4. Überprüfen Sie das Display:

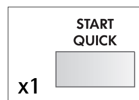


Wenn die Vorheiz-temperatur erreicht ist, ertönt das akustische Signal, auf dem Display wird 180 °C angezeigt. Die Gerätetür öffnen und die Speisen in das Gerät geben. Die Tür schließen.

5. Mit dem ZEIT/GEWICHTS-Knopf die Garzeit (20 Min.) eingeben.



6. Die START/QUICK-Taste drücken.



7. Überprüfen Sie das Display:

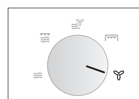


HINWEISE:

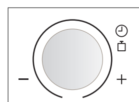
1. Wenn das Gerät vorgeheizt wird, den Drehteller im Gerät lassen.
2. Wenn Sie nach dem Vorheizen bei unterschiedlichen Temperaturen garen wollen, drücken Sie die HEISSLUFT-Taste, bis die gewünschte Einstellung auf dem Display angezeigt wird. In dem obigen Beispiel würden Sie zur Änderung der Temperatur die HEISSLUFT-Taste nach der Eingabe der Garzeit drücken.
3. Wenn das Gerät die programmierte Vorheiztemperatur erreicht hat, wird diese automatisch 30 Minuten lang beibehalten. Nach 30 Minuten wechselt das Display erscheint 0 oder “KÜHLUNG”.
   Das ausgewählte HEISSLUFT-Programm wird gelöscht.
4. Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint “KÜHLUNG”.
5. Die besten Resultate werden erzielt, wenn bei den Packungsanweisungen die Empfehlungen für Ober- und Unterhitze befolgt werden.

Beispiel 2: Garen ohne Vorheizen So garen Sie für 20 Minuten bei 250 °C.

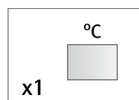
1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART in die Einstellung HEISSLUFT .



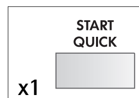
2. Mit dem ZEIT/GEWICHTS-Knopf die Garzeit eingeben (20 Min.).



3. Die gewünschte Gartemperatur eingeben (250 °C).



4. Die START/QUICK-Taste drücken.



5. Überprüfen Sie das Display:



HINWEISE:
1. Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint "KÜHLUNG".
2. Um die Heißlufttemperatur zu ändern, die HEISSLUFT-Taste drücken, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird.
3. Bei der ersten Benutzung Heißluft kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. (Siehe Seite 56 - 57 'Heizen ohne Speisen'.)

WARNUNG: Garraum, Gerätetür, Außenseiten, Drehteller, Roste und Geschirr werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

Kombi-Betrieb

Ihr Mikrowellengerät verfügt über 2 KOMBI-Betriebsarten, bei denen die Mikrowelle entweder mit der Heissluft oder mit dem Grill kombiniert werden. Um einen KOMBI-Betrieb zu wählen, drehen Sie zuerst den Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART in die gewünschte Einstellung und dann stellen Sie die Garzeit ein. Im allgemeinen verkürzt die KOMBI-Betriebsart die Gesamtgarzeit.

BETRIEBSART	Garmethode	Grundeinstellung der llenleistung
KOMBI 1	Heissluft 250 °C	270 W
KOMBI 2	Grill	270 W

HINWEISE: Die Leistungseinstellungen sind variabel:

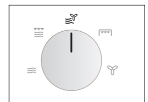
KOMBI 1 : Die Heissluftemperatur kann in zehn Stufen von 40 °C bis 250 °C eingestellt werden. Die Mikrowellenleistungsstufen können in vier Stufen von 90 W bis 630 W eingestellt werden.

KOMBI 2 : Die Mikrowellenleistungsstufen können in fünf Stufen von 90 W bis 900 W eingestellt werden.

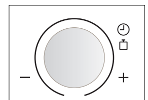
Beispiel 1:

So garen Sie für 20 Minuten im KOMBIBETRIEB 1 mit 90 W Mikrowellenleistung und 200 °C Heißluft.

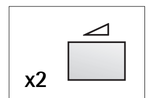
1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART in die Einstellung KOMBI 1.



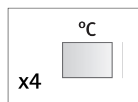
2. Die gewünschte Garzeit eingeben (20 Minuten).



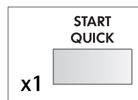
3. Drücken Sie die MIKROWELLEN- LEISTUNGSSTUFEN-Taste zweimal (90 W).



4. Die HEISSLUFT-Taste viermal drücken (200 °C).



5. Die START/QUICK-Taste drücken.



6. Überprüfen Sie das Display:

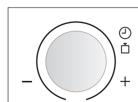


Beispiel 2:
So garen Sie für 20 Minuten im KOMBIBETRIEB 2 mit 90 W Mikrowellenleistung und GRILL.

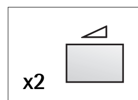
1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der BETRIEBSART in die Einstellung KOMBI 2.



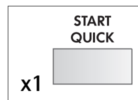
2. Die gewünschte Garzeit eingeben (20 Minuten).



3. Drücken Sie die MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste zweimal (90 W).



4. Die START/QUICK-Taste drücken.



5. Überprüfen Sie das Display:



HINWEIS: Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint “KÜHLUNG”.

WARNUNG: Garraum, Gerätetür, Außenseiten, Drehteller, Roste und Geschirr werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

Wichtig:
Nach dem GRILL-, KOMBI-, HEISSLUFT-, AUTO-GAREN und AUTO-GAREN VON TK läuft der Lüfter, und auf dem Display wird “KÜHLUNG” angezeigt. Auch wenn Sie während dieser Betriebsarten die STOP-Taste drücken und die Gerätetür öffnen, läuft der Lüfter, und Sie können fühlen, wie die Luft aus den Lüftungsöffnungen ausströmt.

Gartabellen

BACKEN MIT DEM GLASTABLETT UND HEISSLUFT

Menu	Zeit	Betriebsartt	Position
Quiche	Vorheizen 1) 20'00 2) 12'00	200 °C 200 °C 200 °C	Boden für 15'00 backen, direkt auf dem Glastablett, unterer Einschub, nach 1) drehen
Bananenbrot	Vorheizen 60'00	180 °C 180 °C	Kastenform auf Glastablett stellen, unterer Einschub
Aprikosen-Pecan-brot	Vorheizen 35'00	180 °C 90 W & 180 °C	Kastenform auf Glastablett stellen, unterer Einschub
Kirsch-Mandel-Kuchen	Vorheizen 40'00	180 °C 90 W & 180 °C	Kastenform auf Glastablett stellen, unterer Einschub
Käsekuchen	Vorheizen 54'00	160 °C 160 °C	Auf dem Rost auf das Glastablett stellen, unterer Einschub
Tiefkühlpizza	Vorheizen 12'00	220 °C 220 °C	Auf dem Rost auf das Glastablett stellen, unterer Einschub
Knoblauchbrot	Vorheizen 15'00	200 °C 90 W & 200 °C	Direkt auf das Glastablett legen, unterer Einschub
Tiefkühl-Lasagne	Vorheizen 25'00	200 °C 270 W & 200 °C	Direkt auf das Glastablett legen, unterer Einschub
Kleine Blätterteigteile (aus Teig) (z.B. Croissant)	Vorheizen 35'00	160 °C 160 °C	Direkt auf das Glastablett legen, unterer Einschub

VERWENDUNG DES GLASTABLETTS MIT DEM GRILL

Menu	Zeit	Betriebsart	Position
Auflauf	1) 6'00 2) 14'00 3) 5'00	900 W 450 W & grill 450 W & grill	Auflaufform auf das Glastablett stellen, unterer Einschub, nach 2) drehen
Grillspieße	1) 10'00 2) 10'00	270 W & grill 270 W & grill	Auf dem Rost auf das Glastablett stellen, oberer Einschub
Zwiebelsuppe	1) 8'00 2) 7'30	900 W 270 W & grill	Suppentassen auf das Glastablett stellen, unterer Einschub, nach (1) Käse & Croutons zufügen
Hähnchen-Nudel Kasserolle	1) 3'00 2) 10'00	900 W 450 W & grill	Form auf das Glastablett stellen, unterer Einschub
Steak	1) 9'00 2) 4'00	Grill Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub
Dicke Würstchen	1) 14'00 2) 5'00	Grill Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub, nach 1) wenden
Dünne Würstchen	1) 12'00 2) 6'00	Grill Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub, nach 1) wenden
Toast	1) 4'30 2) 1'30	Grill Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub, nach 1) wenden
Käse auf Toast	1) Vorheizen 2'00 2) 5'00 3) 4'30	Grill Grill Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub, nach 2) wenden und mit Käse belegen
Makrele	1) 6'00 2) 6'00	90 W & Grill 90 W & Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub, nach 1) wenden
Sardinen	1) 5'00 2) 3'00	90 W & Grill 90 W & Grill	Auf dem Rost auf das Glastablett legen, unterer Einschub, nach 1) wenden



Die obigen Angaben dienen lediglich zu Ihrer Information.
Für optimale Ergebnisse passen Sie die Garzeiten/Leistungsstufen Ihren Anforderungen an.



Die angegebenen Zeiten dienen lediglich als Anhaltspunkt, da sie von der Art und Qualität des Fleisches abhängen.
Grillen eignet sich besonders für dünne Fleischstücke und Fisch.
Sofern nicht anders angegeben, gelten die Einstellungen in dieser Tabelle für kalte (nicht vorgeheizte) Geräte.
Dünne Stücke nur einmal wenden. Dickere Stücke bitte mehrmals wenden.
Fisch wenn möglich von Kopf bis Schwanz auf den Gitterrost legen.

REZEPTE FÜR GLASTABLETT & HEIßLUFT

Bananenbrot

Den Ofen vorheizen.

1. Die Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Zucker schaumig schlagen.
3. Ei und Kaffeeessenz hinzufügen und wieder verrühren.
4. Bananen abschälen und zerdrücken, zur Mischung hinzufügen, gut rühren.
5. Mehl, Natron, Backpulver und Milch hinzufügen und rühren, bis der Teig glatt ist.
6. Den Teig in die Kastenform füllen und die Oberfläche glätten.
7. Die Kastenform auf das Glastablett stellen, unterer Einschub.
   60 Min. 180 °C
8. 5 Minuten lang in der Form ruhen lassen, anschließend auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

120 g	Butter
170 g	Zucker
1 TL	Kaffeeessenz
2	reife Bananen
225 g	Mehl
1 TL	doppelt kohlensaures Natron
1/4 TL	Backpulver
1	mittelgroßes Ei
100 ml	Milch

Aprikosen-Pecan-Brot

Den Ofen vorheizen.

1. Die Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Salz, Backpulver, Zimt und Mehl vermischen.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen, außer Früchten und Nüssen und gut verrühren.
4. Früchte und Nüssen unterheben.
5. Den Teig in die Kastenform füllen und die Oberfläche glätten.
6. Die Kastenform auf das Glastablett stellen, unterer Einschub.
   35 Min. 90 W / 180 °C

	Prise Salz
1 1/2 TL	Backpulver
2 TL	Zimt
110 g	weißes Mehl
110 g	Vollkornmehl
110 g	Butter
175 g	brauner Zucker
2	verrührte Eier
3 EL	Milch
175 g	verzehrfertige Aprikosen, gehackt
175 g	getoastete Pecan-Nüsse, gehackt

Gebackener Käsekuchen

1. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter schmelzen, Zucker und zerdrückte Kekse hinzufügen.
3. Auf den Boden der Springform drücken und kaltstellen, bis die Masse sich gefestigt hat.
4. Alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und verrühren, bis die Masse glatt ist.
5. Die Füllung auf den gekühlten Boden geben.
6. Die Kuchenform auf das Glastablett stellen, unterer Einschub.
   54 Min. 160 °C
7. Abkühlen lassen, vor dem Servieren mit Obst verzieren.

	Boden:
100 g	Butter
4 TL	brauner Zucker
200 g	weißes Mehl
110 g	zerdrückte Roggenmehl-Kekse
	Füllung:
450 g	Weichkäse
150 g	Double Cream (Sahne mit 48 % Fettgehalt)
100 g	Zucker
2	Eigelb
1	Saft und Schale 1 Zitrone

Kirsch-Mandel-Kuchen

1. Die Springform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Margarine und Zucker rühren, bis sie leicht und schaumig sind.
3. Die Eier nacheinander einrühren.
4. Mehl und Backpulver unterheben, Kirschen, gemahlene Mandeln, Mandelessenz und Milch einrühren.
5. Die Teigmischung in die Kuchenform geben und die Oberfläche glätten.
6. Die Kuchenform auf das Glastablett stellen, unterer Einschub.
   40 Min. 90 W / 180 °C

175 g	Margarine
175 g	Zucker
3	mittelgroße Eier
175 g	weißes Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	kandierte Kirschen
75 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Mandelessenz
1 EL	Milch

Zweibelquiche

Den Ofen vorheizen.

1. Den Mürbteig ausrollen und das rechteckige Blech mit Backpapier auslegen.
2. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.
3. Den Mürbteig mit Backpapier abdecken.
4. Auf unterer Stufe backen.
   15 Min. 200 °C
5. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
6. Die Zwiebeln in Butter anbraten:
   5 Min. 900 W
   Die Butter abgießen und abkühlen lassen.
7. Eier, Sahne, Milch, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.
8. Zwiebeln und Käse hinzufügen und gut verrühren.
9. Die Mischung auf den Teigboden geben und backen.
   1. 20 Min. 200 °C, drehen, dann
   2. 12 Min. 200 °C

500 g	Mürbeteig
45 g	Butter
300 g	rote Zwiebeln, in Scheiben
3	mittelgroße Eier
150 ml	Double Cream (Sahne mit 48% Fettgehalt)
50 ml	Milch
100 g	geriebenen Gouda
1/4 TL	Dijon-Senf
	Schwarzer Pfeffer
1/4 TL	Salz

REZEPTE FÜR GLASTABLETT & GRILL

Zwiebelsuppe

1. Die Zwiebeln schneiden, mit der Brühe in eine Schüssel geben, Salz und Pfeffer hinzufügen,
   8 Min. 900 W
2. Die Suppe auf 4 Suppentassen verteilen.
3. Toast würfeln und auf die Suppe geben, Käse über die Toaststückchen verteilen.
4. Die Suppentassen auf das Glastablett stellen, unterer Einschub, garen.
   7 1/2 Min. 270 W / GRILL

20 g	Butter
250 g	Zwiebeln
500 ml	Brühe
	Salz & Pfeffer
2	Scheiben Toast
80 g	Emmentaler

Gratin

1. Die Auflaufform einfetten.
2. Eine Lage Kartoffeln, eine Lage Zwiebeln und die Hälfte vom Käse in die Form geben.
3. Wiederholen, mit einer Lage Kartoffeln abschließen.
4. Sahne und Eier verrühren, Salz und Pfeffer hinzufügen. Über die Kartoffeln gießen.
5. Den restlichen Käse darüber streuen.
6. Die Form auf das Glastablett stellen, unterer Einschub, backen.
   1. 6 Min. 900 W
   2. 14 Min. 450 W / GRILL, drehen, dann
   3. 5 Min. 450 W / GRILL

450 g	Kartoffeln, dünn geschnitten
150 g	Zwiebelscheiben
250 g	geriebenen Gouda
	Salz & Pfeffer
250 ml	Sahne
3	Eier

Hähnchen-Gratin

1. Butter, Zwiebeln, Pfeffer und Champignons in eine Schale geben und garen
   2 Min. 900 W
2. Mehl mit Milch glatt rühren, Brühe, Mais, Salz & Pfeffer hinzufügen und gut verrühren.
3. Hühnchen und Nudeln zur Soße hinzufügen.
4. Den Käse darüber streuen.
5. Die Form auf das Glastablett stellen, unterer Einschub, backen.
   1. 3 Min. 900 W
   2. 10 Min. 450 W / GRILL

30 g	Butter
100 g	Champignons in Scheiben
100 g	Zwiebel, gewürfelt
100 g	Paprika, gewürfelt
25 g	weißes Mehl
175 ml	Milch
300 ml	Brühe
150 g	Mais
	Salz & Pfeffer
250 g	gekochtes Hühnchen, in Würfel geschnitten
150 g	gekochte Nudeln
75 g	frisch geriebener Gouda

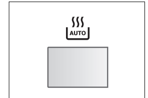
Gegrillte Sardinen/Makrelen

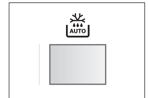
1. Alle Zutaten zu einer Marinade vermischen, auf den Fisch streichen, eine Stunde kaltstellen.
2. Auf dem Rost auf das Glastablett stellen, unterer Einschub.
   Sardinen garen:
   1. 5 Min. 90 W / GRILL wenden
   2. 3 Min. 90 W / GRILL
   Makrelen garen:
   1. 6 Min. 90 W / GRILL, wenden
   2. 6 Min. 90 W / GRILL

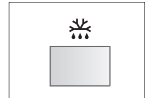
6	Sardinen/Makrelen ohne Kopf
	Marinade:
4 EL	Olivenöl
1 TL	Knoblauchpüree
1 EL	Balsamessig
1 TL	Zitronensaft
	Salz & Pfeffer
1 EL	Fenchel

AUTOMATIK-BETRIEB

Bei Benutzung eines AUTOMATIKPROGRAMMS erfolgt die Einstellung der Leistungsstufe und Garzeit automatisch. Sie können 5 AUTO-GAREN Menüs, 4 AUTO-GAREN VON TK Menüs und 7 AUTO-AUFTAUEN-Menüs auswählen.



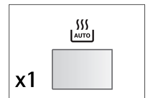




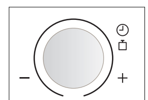
Warnung:
Für AUTO-GAREN und AUTO-GAREN VON TK:
Garraum, Tür, Außenseiten, Drehteller, Roste und Geschirr werden besonders heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

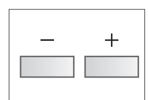
Was Sie bei der Verwendung dieser Automatik-Funktion wissen sollten:

1. Die Menüs werden eingegeben, indem Sie die AUTO-GAREN, AUTO-GAREN VON TK oder AUTO-AUFTAUEN-Tasten drücken, bis die gewünschte Menünummer auf dem Display angezeigt wird.
   Einzelheiten siehe Seite 67-70.
2. Das Gewicht/Menge der Speisen wird über den ZEIT/GEWICHTS-Knopf eingestellt, bis das gewünschte Gewicht/Menge angezeigt wird.
- Nur das Gewicht der Speisen eingeben. Das Gewicht des Behälters nicht einbeziehen.
- Speisen, deren Gewicht/Menge die Angaben in der Tabelle über- oder unterschreitet, garen Sie bitte in manuellem Betrieb.
3. Die programmierten Garzeiten sind Mittelwerte. Falls Sie die Lebensmittel stärker oder schwächer garen möchten als vom Programm vorgesehen, kann die Garzeit mit der Taste für KÜRZER (▼) bzw. LÄNGER (▲) entsprechend abgeändert werden.
   Einzelheiten siehe Seite 54.
   Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Anleitungen in der Tabelle und im Kochbuch folgen.

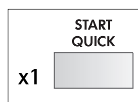








4. Um den Garvorgang zu starten, die START/QUICK-Taste drücken.

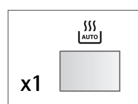


Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät und das akustische Signal ertönt. Im Anzeigefeld sehen Sie die notwendige Aktion. Um den Garvorgang fortzusetzen, START/QUICK-Taste.

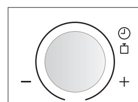
Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, daß die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind. Falls erforderlich, können Sie die Garzeit verlängern und eine höhere Leistungsstufe einstellen.

Beispiel: So kochen Sie 300 g Reis mit der AUTO-GAREN (AC-1):

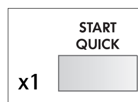
1. Drücken Sie die AUTO-GAREN-Taste einmal für Reis.



2. Geben Sie durch Drehen des ZEIT/GEWICHTS-Knopfes im Uhrzeigersinn die gewünschte Gewicht ein.



3. Drücken Sie die START/QUICK-Taste, um mit dem Erhitzungsvorgang zu starten.



4. Überprüfen Sie das Display:



PROGRAMMTABELLEN

Tabelle: Auto-Garen

MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AC-1 Reis Reis / Kochendes Wasser: 100 g – 250 ml 200 g – 450 ml 300 g – 650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) Große Schüssel mit Deckel	• In eine große Schüssel geben und kochendes Wasser hinzufügen. • Mit einem Deckel abdecken. • Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. • Wenn der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Wenn der Signalton wieder ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen ca. 10 Minuten stehen lassen.
AC-2 Brathähnchen Zutaten für 1,2 kg Grillhähnchen: Salz und Pfeffer, 1 TL Paprika edelsüß, 2 EL Öl	0,9 - 2,0 kg (100 g) Niedriger Rost	• Die Zutaten mischen und das Hähnchen damit bestreichen. • Die Haut des Hähnchens anstechen. • Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen. • Wenn das akustische Signal ertönt, das Hähnchen wenden. • Nach dem Garen ca. 3 Minuten lang im Gerät lassen, herausnehmen und zum Servieren auf einen Teller geben. pendant environ 3 Min. avant de les sortir et de les servir.
AC-3 Schweinebraten Zutaten für 1,0 kg mageren Schweinerollbraten: 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 2 EL Öl, 1 EL Paprika edelsüß, 1 Prise Kreuzkümmel, 1 TL Salz	0,6 - 2,0 kg (100 g) Niedriger Rost	• Magerer Schweinerollbraten wird empfohlen. • Alle Zutaten vermischen und auf dem Fleisch verteilen. • Das Fleisch auf den niedrigen Rost legen und garen. • Wenn das akustische Signal ertönt, das Fleisch wenden. • Das Gericht nach dem Garen ca. 10 Minuten lang in Aluminiumfolie eingewickelt stehen lassen.
AC-4 Auflauf	0,5 - 2,0 kg (100 g) Auflaufform Niedriger Rost	• Siehe Rezepte für “Aufläufe” auf Seite 70. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.
AC-5 Kuchen	0,5 - 1,5 kg (100 g) Kuchenform, Untertasse Niedriger Rost	• Den Kuchen entsprechend dem beiliegendem Seite 71 - 72 vorbereiten. • Eine flache Untertasse mit dem Boden nach oben auf den niedrigen Rost legen und die Kuchenform daraufstellen. • Nach dem Backen etwa 10 Min. stehen lassen. • Den Kuchen aus der Form entnehmen.

Wichtig: Gekühlte Nahrungsmittel werden von 5 °C, tiefgefrorene Nahrungsmittel von -18 °C gekocht.

Tabelle: Auto-Garen von TK

MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
ACF-1 Garen Tiefkühl-Fertiggerichte Speisen (Rührbar)	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Schüssel mit Deckel	• Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben. • Mit einem Deckel abdecken. • Falls vom Hersteller empfohlen, ohne Deckel garen. • Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. • Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lass
ACF-2 Garen Tiefkühl-Gemüse	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	• Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich.) • Mit dem Deckel abdecken. • Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. • Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen. **WICHTIG:** Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.
ACF-3 Garen Tiefkühl-Auflauf	0,2 - 0,6 kg (100 g) Flache, ovale Auflaufform mit Mikrowellenfolie oder mikrowellengeeigneten original Behälter mit Mikrowellenfolie	• Nehmen Sie den gefrorenen Auflauf aus der Packung. Wenn der Behälternicht für die Mikrowelle geeignet ist, bitte in eine Auflaufform geben. • Mit Mikrowellenfolie abdecken. • Wenn der Behälter für Mikrowellen geeignet ist, bitte den Originalpapierfilm abziehen und mit Mikrowellenfolie abdecken. • Nach dem Garen ca. 5 Min. stehen lassen.
ACF-4 Garen Pommes frites (Ofen-Fritten)	0,20 - 0,40 kg (50 g) Auflaufform Hoher Rost	• Die gefrorenen Pommes-Frites in eine flache Schüssel geben. • Die Schüssel auf den Rost stellen und die Fritten kochen. • Wenn das Signal ertönt, wenden. • Nach dem Garen auf einem Servierteller anrichten. (Es ist keine Standzeit erforderlich.) • Nach Geschmack salzen. **HINWEIS:** Wenn dünne Pommes frites gegart werden sollen, die KÜRZER-Taste (▼) drücken. Die Form wird während des Garens sehr heiss. Verwenden Sie beim Entnehmen der Form Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Wichtig: Gekühlte Nahrungsmittel werden von 5 °C, tiefgefrorene Nahrungsmittel von -18 °C gekocht.

Tabelle: Auto-Auftauen

MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AD-1 Auftauen Steaks und Koteletts	0,2 - 1,0 kg (100 g) Auflaufform (Siehe wichtig Seite 70.)	• Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. • Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. • Nach dem Auftauen 10-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist.
AD-2 Auftauen Bratenfleisch	0,6 - 2,0 kg (100 g) Auflaufform (Siehe wichtig Seite 70.)	• Einen Teller umgekehrt auf den Drehteller legen und das Fleisch darauf legen. • Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, wenden. Aufgetaute Teile gegebenenfalls mit Aluminiumfolie abdecken. • Wenn das akustische Signal ertönt, noch einmal wenden und abdecken. • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 15-30 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
AD-3 Auftauen Hackfleisch	0,2 - 1,0 kg (100 g) Auflaufform (Siehe wichtig Seite 70.)	• Das Gehackte in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. • Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen. • Nach dem Auftauen 5-10 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Gehackte ganz aufgetaut ist.
AD-4 Auftauen Hähnchenschenkel	0,20 - 1,00 kg (50 g) Auflaufform (Siehe wichtig Seite 70.)	• Die Zutaten vermischen und auf den Hähnchenschenkeln verteilen. • Die Haut der Hähnchenschenkel anstechen. • Die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach unten auf den Rost legen, die dünnen legen, die dünnen Enden zeigen zur Mitte. • Wenn das akustische Signal ertönt, die Hähnchenschenkel wenden. • Nach dem Garen ca. 10-15 Min. stehen lassen.
AD-5 Auftauen Geflügel	0,9 - 2,0 kg (100 g) Auflaufform (Siehe wichtig Seite 70.)	• Das Geflügel mit der Brust nach unten in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. • Beim Ertönen des akustischen Signals das Geflügel umdrehen und dünne Teile sowie warme Stellen mit kleinen Stücken Aluminiumfolie abdecken. • Nach dem Auftauen Spülen mit Wasser und mit Aluminiumfolie abgedeckt 15-30 Min. stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist. • Zum Abschluss das Geflügel unter laufendem Wasser säubern.
AD-6 Auftauen Torte	0,1 - 1,4 kg (100 g) Flache Teller	• Den Kuchen aus der Verpackung nehmen. Verpackung befreien. • Direkt auf die Drehplatte oder auf einen Teller in der Mitte der Drehplatte stellen. • Den Kuchen nach dem Auftauen in gleichgroße Stücke schneiden, dabei zwischen jedem Stück etwas Platz lassen,dann 15-30 Min. stehen lassen, bis der Kuchen gleichmäßig aufgetaut ist.
AD-7 Auftauen Brot	0,1 - 1,0 kg (100 g) Auflaufform (Für dieses Programm Brotscheiben empfohlen.)	• In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf die Drehplatte geben. • Beim Ertönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen. • Nach dem Auftauen 5-10 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.

Wichtig: Gekühlte Nahrungsmittel werden von 5 °C, tiefgefrorene Nahrungsmittel von -18 °C gekocht.

HINWEIS:
1. Steaks, Koteletts und Hähnchenschenkel sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
2. Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
3. Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
4. Das Geflügel und das Hackfleisch sollten sofort nach dem Auftauen weiterverarbeitet werden.
5. Torte, die aus Sahne/Creme hergestellt oder damit verziert wurde, reagiert sehr empfindlich auf Mikrowellen-Energie. Sobald sich die Creme schnell verflüssigt, nehmen Sie die Torte am besten sofort aus dem Ofen und lassen Sie bei Raumtemperatur 10 bis 30 Minuten stehen.

Rezepte für Auto-Garen AC-4

Gebackene Zucchini und Nudeln

1. Wasser, Öl und Salz in eine Schale geben, bedecken und hochkochen lassen.
   3-5 Min. ≋ 900 W
2. Die Makkaroni in kleine Stücke brechen und in die Schale geben. Umrühren und einziehen lassen.
   9-11 Min. ≋ 270 W
   Die Nudeln abgießen und abkühlen lassen.
3. Die Tomaten mit den Zwiebeln verrühren und gut würzen. Die ofenfeste Schale einfetten. Makkaroni in die Schale geben und die Tomatensoße darüber verteilen. Mit Zucchinischeiben belegen.
4. Saure Sahne mit Eiern verrühren und über die Nudeln und Zucchini verteilen. Den geriebenen Käse drüber streuen. Auf dem unterem Rost mit GAR-AUTOMATIK AC-4 garen.
   Nach der Zubereitung 5-10 Minuten ruhen lassen.

500 ml	Wasser
1/2 TL	Öl
	Salz
80 g	Makkaroni
400 g	Dosentomaten, in Stücken
150 g	Zwiebeln (150 g), fein gewürfelt
	Basilikum, Thymian
	Salz & Pfeffer
1 TL	Öl zum Einfetten der Form
450 g	Zucchini, in Scheiben
150 g	saure Sahne
2	Eier
100 g	geriebenen Käse (Cheddar)

Gebackener Broccoli und Kartoffeln mit Champignons

1. Kartoffeln und Broccoli in eine Schale geben. Wasser hinzufügen, bedecken und garen. Während des Garens einmal umrühren.
   9-12 Min. ≋ 900 W
2. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.
3. Die ofenfeste Form einfetten. Broccoli, Champignons und Kartoffeln abwechselnd in Schichten anordnen. Mit Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Eier mit Flüssigkeit und Gewürzen verrühren, über das Gemüse geben, anschließend Käse über das Gericht streuen. Auf dem unterem Rost mit
   GAR-AUTOMATIK AC-4 garen.
   Nach der Zubereitung ca.10 Minuten ruhen lassen.

400 g	Kartoffeln, geschält und auf Wunsch halbiert
400 g	Broccoliröschen
6 EL	Wasser (60 ml)
1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
400 g	Champignons, in Scheiben
1 EL	Petersilie, fein gehackt
	Salz & Pfeffer
3	Eier
125 ml	Sahne
125 ml	Milch
	Salz & Pfeffer, Muskatnuss
100 g	geriebenen Gouda

Rezepte für Auto-Garen AC-5

Möhrenkuchen

1. Die Backform einfetten.
2. Eigelb und Zucker mit einem Handrührgerät vermischen.
3. Die Mohrrüben, Zitronensaft und Mandeln hinzugeben.
4. Mehl und Backpulver verrühren, zur restlichen Mischung zugeben und gut unterrühren.
5. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Mischung in die Backform geben, auf dem unteren Rost platzieren und mit AUTO-GAREN AC-5 backen.
6. Nach dem Backen 5 Minuten lang in der Backform abkühlen lassen.

1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
5	Eigelb
250 g	Zucker
250 g	Mohrrüben, fein gerieben
	Saft einer Zitrone
250 g	gemahlene Mandeln
80 g	Mehl
1 EL	Backpulver
5	Eiweiß

Gugelhupf

1. Gugelhupf-Form einfetten.
2. Butter und Puderzucker mit einem Handrührgerät glatt rühren. Eigelb nacheinander einrühren.
3. Mandelstifte, Rosinen und fein geriebene Zitronenschale nach und nach unterrühren. Gut vermischen.
4. Eiweiß steif schlagen und unter die Mischung heben. Backpulver und Mehl verrühren, sieben und vorsichtig unter die Mischung rühren.
5. Den Teig in die Backform geben und auf dem unteren Rost mit AUTO-GAREN AC-5 backen.

1 tl	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
170 g	Butter oder Margarine
140 g	Puderzucker
4	Eigelb
40 g	Mandelsplitter
40 g	Rosinen, gewaschen
	etwas fein geriebene Zitronenschale
4	Eiweiß
280 g	Mehl
1	Päckchen Backpulver (15 g)

Apfel-Tarte mit Calvados

1. Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Bittermandelöl und Butter hinzugeben und mit dem Knethaken eines Handrührgeräts zu einem Teig verrühren.
2. Den Mürbteig abdecken und ca. 30 Minuten an einen kalten Ort stellen.
3. Die Backform einfetten. Den Mürbteig zwischen 2 Lagen Folie ausrollen und in die Backform geben. Einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen.
4. Haselnüsse über den Mürbteig verstreuen.
5. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf der Haselnussschicht so anordnen, dass sie einander überlappen und leicht mit Zimt bestreuen.
6. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, nach und nach eine Prise Salz und 1 EL Zucker dazugeben.
7. Eigelb, restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
8. Calvados, Stärkemehl und Double Cream hinzugeben und verrühren. Das geschlagene Eiweiß unterheben und die Mischung gleichmäßig über die Apfelscheiben verteilen.
9. Auf unterem Rost mit AUTO-GAREN AC-5 backen.

Tipp: Die Tarte in der Form abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Zucker
1 Pck.	Päckchen Vanillezucker
1	Prise Salz
1	Ei
3-4	Tropfen Bittermandelöl
125 g	Butter
1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
50 g	gemahlene Haselnüsse
600 g	Äpfel (ca. 3-4)
	Zimt
2	Eier
1	Prise Salz
4 EL	Zucker
4 EL	Calvados (Apfelschnaps)
1 1/2 EL	Stärkemehl
125 g	Double Cream (Sahne mit 48% Fettgehalt)
	Puderzucker zum Bestäuben

REINIGUNG & PFLEGE

VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.
WARNUNG!
Nach dem GRILL-, HEISSLUFT-, KOMBI-, AUTO-GAREN und AUTO-GAREN VON TK werden der Garraum, die Tür, die Außenflächen und Zubehörteile sehr heiß. Vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.
SÄUBERN SIE DIE MIKROWELLE IN REGELMÄßIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE ALLE MÖGLICHEN ESSENSRESTE. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Außen

Die Außenseiten des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig reinigen. Verwenden Sie ein nur mit Wasser befeuchtetes Tuch und wischen Sie das Bedienfeld vorsichtig sauber. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Garraum

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.
   Akkumuliertes Fett und andere Spritzer können zum Überhitzen des Herdes führen, was Rauch, Feuer und Funkenüberschlag verursachen kann.
   Die Hohlleiterabdeckung nicht entfernen.
2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.
4. Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmäßig unter Verwendung der Heißluft und Grill, siehe “Heizen ohne Speisen“ auf Seite 56 - 57. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen.

Zubehör

Zubehör mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Die Roste sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine starken, scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glasscheibe des Geräts verwenden, da diese Hilfsmittel die Oberfläche verkratzen und das Glas somit zum Zerspringen bringen könnten.
Die Hohlleiterabdeckung und das Zubehör sauber halten. Fett und andere Rückstände in Garraum oder an Zubehörteilen kann Rauch, Feuer und Funkenüberschlag verursachen.

WICHTIG: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

REDUZIERTE LEISTUNGSSTUFE

WICHTIG:

1. Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen 900 W, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird vermindert und die Grillheizelement werden ein- und ausgeschaltet.)

Kochmodus	Standardzeit
Mikrowelle 900 W garen	20 Minuten
Grillbetrieb	15 Minuten
Kombi 1	Mikro - 40 Minuten
Kombi 2 (900 W Mikrowellenleistung)	Mikro - 15 Minuten Grill - 15 Minuten
Kombi 2 (630 W Mikrowellenleistung)	Mikro - 40 Minuten Grill - 15 Minuten

2. Nach dem GRILL-, KOMBI-, HEISSLUFT-, AUTO-GAREN und AUTO-GAREN VON TK läuft der Lüfter, und auf dem Display wird “KÜHLUNG” angezeigt. Auch wenn Sie während dieser Betriebsarten die STOP-Taste drücken und die Gerätetür öffnen, läuft der Lüfter, und Sie können fühlen, wie die Luft aus den Lüftungsöffnungen ausströmt.

WAS TUN, WENN . . .

Symptom	Überprüfen / Empfehlung
Das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	• Der Netzstecker eingesteckt ist. • Die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind. • Eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Mikrowelle nicht arbeitet?	• Die Tür richtig geschlossen ist. • Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind. • Die START/QUICK-Taste gedrückt wurde.
Sich der Drehteller nicht dreht?	• Das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. • Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder. • Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren. • Sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.
Die Mikrowelle nicht abschaltet?	• Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. • Rufen Sie den AEG-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.
Die Garraumlampe ausfällt?	• Rufen Sie den AEG-Kundendienst oder eine durch AEG geschulte Elektro-Fachkraft an. Der Austausch der Garraumbeleuchtung darf nur durch diese durchgeführt werden.
Die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?	• Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, • Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder, • Stellen Sie eine höhere Leistung ein.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung		230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		Mindestens 16A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle Grill Grill/Mikrowelle Heißluft Heißluft/Mikrowlle	1.5 kW 2.8 kW 2.8 kW 2.8 kW 2.95 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle Grill Heizelemente Heißluft	900 W (IEC 60705) 1300 W (650 W x 2) 1450 W
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen		592 mm (B) x 462 mm (H) x 537 mm (T)
Garraumabmessungen		375 mm (B) x 272 mm (H) x 395 mm (T) **
Garrauminhalt		40 Liter **
Drehteller		ø362 mm, Keramik
Gewicht		30 kg
Garraumlampe		25 W/240 - 250 V

* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.
Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet.
Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.



Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 2004/108/EC, 2006/95/EC und 2005/32/EC.

DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

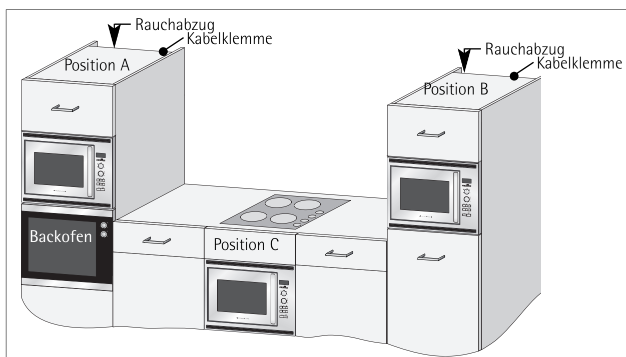


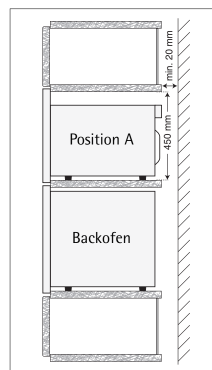
AUFSTELLANWEISUNGEN

Die Mikrowelle kann in Position A, B oder C gepaßt werden:

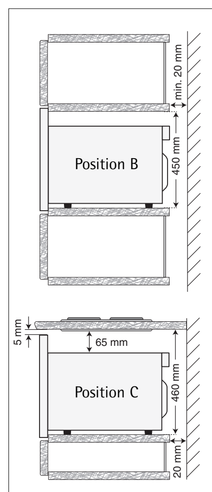
Position	Nischengröße B T H	Rauchabzug (Minimum)	Abstand zwischen Schrank & Decke
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 500 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Nicht zutreffend

Abmessungen in (mm)





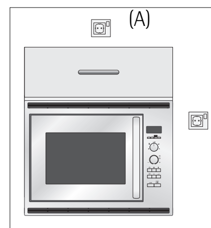
Installieren des Gerätes



1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und überprüfen Sie das Gerät sorgfältig auf Beschädigungen.
2. Bei Installation des Geräts in Position C müssen unbedingt die im Diagramm angegebenen Lüftungsabstände gewahrt werden.
3. Bringen Sie unter Verwendung der Einstellschablone (TMAPTA004URR0) vier Befestigungsblöcke im Schrank an.
4. Setzen Sie das Gerät in den Schrank ein. Heben Sie es dazu unten über die vorderen Blöcke und schieben Sie es sanft nach hinten, bis der Rahmen der Mikrowelle vorne dicht auf der Schranköffnung aufliegt.
5. Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und gerade steht.
6. Befestigen Sie das Gerät mit den beiliegenden Schrauben. Die Befestigungspunkte liegen bei den Lüftungsschlitzen an der Ober- und Unterkante des Geräts (siehe Diagramm Nr. 1 auf Seite 46).
7. Bringen Sie die Rahmenbefestigungskappen an den vier Befestigungspunkten an (2 zusätzliche Kappen werden mitgeliefert).
8. Es muss unbedingt sichergestellt werden, dass dieses Produkt gemäß den Anleitungen in diesem Handbuch sowie den Anleitungen für den herkömmlichen Ofen bzw. Herd installiert wird.

Netzanschluss

- **Die Steckdose sollte sich in einer leicht zugänglichen Position befinden, damit der Stecker des Geräts im Notfall leicht herausgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.**
- **Die Steckdose sollte nicht hinter dem Einbauschrank angebracht sein.**
- Die beste Position ist über dem Schrank, siehe (A). Entfernen Sie bei Anschluss in Position (A) die Klemme von Position 15 hinten am Gerät (siehe Seite 46) und befestigen Sie das Netzkabel mithilfe dieser Klemme oben am Einbauschrank (siehe Seite 76).
  Wenn das Netzkabel nicht in Position (A) angeschlossen wird, sollte es unter dem Gerät entlanggeführt werden.



- Schließen Sie das Gerät über eine korrekt installierte, geerdete Steckdose an ein 230 V/50 Hz Einphasen-Wechselstromnetz an.
  Die Steckdose muss mit einer 16 A Sicherung ausgestattet sein.
- **Das Stromversorgungskabel darf nur durch einen Elektriker ausgewechselt werden.**
- Befestigen Sie vor der Installation ein Stück Seil am Stromversorgungskabel, um den Anschluss an Punkt (A) bei der Installation zu erleichtern.
- Beim Einbau des Geräts in einen hochseitigen Schrank darf das Stromversorgungskabel NICHT zerdrückt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

Elektrische Anschlüsse



WARNUNG:
DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN
Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsmaßnahme lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

Wenn der an Ihrem Gerät befindliche Stecker nicht auf Ihre Steckdose passt, müssen Sie Ihren örtlichen autorisierten AEG-Kundendienstvertreter herbei rufen.

UMWELTINFORMATION

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät



Verpackung

Unsere Mikrowellengeräte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige.



Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein.
Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.



Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
Die Kartonteile sind aus Altpapier hergestellt, die Holzteile unbehandelt.
Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:
«PE» für Polyethylen, z.B. Verpackungsfolien
«PS» für Polystyrol, z.B. Polsterteile (grundsätzlich FCKW-frei)
«PP» für Polypropylen, z.B. Umbänderung.
Durch die Verwertung und Wiederverwendung der Verpackung können Rohstoffe gespart und das Müllvolumen verringert werden.
Geben Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter.
Die Anschrift erfahren Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.



Altgerät

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Dazu Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.
Bringen Sie das ausgediente Gerät zum nächsten Recyclingcenter oder zu Ihrem Fachhändler, der es gegen einen geringen Kostenbeitrag zurücknimmt.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Kundendienst

Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst von AEG Hausgeräte ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostengünstigen Rufnummer

0180 322 66 22 (EUR 0.09 / Minute Deutsche Telecom)

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 00 10 76 auf. (EUR 0.14 / Minute Deutsche Telecom)

Mit freundlichen Grüßen
Ihr AEG Werkskundendienst
Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

PLZ	Adresse	
01099	**Dresden**	**Industriegelände, W. Hartmann-Straße**
04299	Leipzig*	Holzhäuser Str. 120
04357	Leipzig*	W.-Busch-Str. 38
07548	Gera*	Südstraße 11
14482	**Potsdam-Babelsberg**	**Wetzlarer Straße 14-16**
16866	Kyrik*	Hamburger Str. 31
18069	Rostock*	Gewerbestr. 1
22525	**Hamburg-Bahrenfeld**	**Holstenkamp 40**
24113	Kiel*	v. d. Goltz-Allee 2
25770	Hemmingstedt*	Kösliner Str. 18
27721	Ritterhude*	Stader Landstr. 4
28208	Bremen*	Emil-von-Behring-Straße 3
30179	**Hannover**	**Wiesenauer Straße 13**
34123	Kassel-Bettenhausen*	Lilienthalstraße 5
35745	Herborn-Burg*	Junostraße 1
41541	**Dormagen-St. Peter**	**Sachtlebenstraße 1**
46562	Voerde*	Friedrich-Wilhelm-Straße 22
48165	Münster*	Zum Kaiserbusch 1
49084	Osnabrück*	Pferdestraße 23
52068	Aachen*	Auf der Hüls 197
56068	Koblenz*	Rheinstraße 17
56070	Koblenz*	A.-Hosch-Str. 14
57076	Siegen*	Weidenauer Straße 239

PLZ	Adresse	
59071	Hamm	Ostwennemarstr. 1
60326	**Frankfurt**	**Mainzer Landstraße 349**
66115	Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57
67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200
71034	**Böblingen-Hulb**	**Dornierstraße 7**
74743	Seckach	Bergstr. 9F
76185	Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5-7
78054	Villingen-Schwenningen*	Alleenstr. 28/1
79108	Freiburg*	Tullastraße 84
82401	Rottenbuch	Solder 13
84307	Eggenfelden	Dorfzellhub 32
85598	Baldham/Vaterstetten	Neue Poststr. 23
86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a
87437	Kempten*	Brodkorbweg 22
88213	Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6
90429	**Nürnberg**	**Muggenhofer Straße 135**
92260	Ammerthal*	Nikolausstraße 2
93059	Regensburg*	Im Gewerbepark B54
94032	Passau*	Kühberg 1
95038	Hof*	Pinzigweg 49
97078	Würzburg*	Versbacher Straße 22a
99096	Erfurt*	Arnstädter Straße 28

(*) Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

Weitere Service-Stellen sind in:

03222 Groß Klessow
06896 Wittenberg-Reinsdorf
15517 Fürstenwalde
16515 Oranienburg
17039 Ihlenfeld
18069 Rostock
19057 Schwerin
24354 Rieseby
25980 Westerland/Sylt
26639 Wiesmoor
27726 Worpswede
30900 Wedemark
32825 Blomberg
34497 Korbach
36043 Fulda
39114 Magdeburg
49377 Vechta
63906 Erlenbach
78244 Bietingen
84307 Eggenfelden
87549 Rettenberg
99819 Ettenhausen

Garantiebedingungen

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, dass dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, dass das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte
GmbH
Markenvertrieb AEG
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute
Stand Jan. 2002

Kundendienst & Ersatzteile (Belgien)

Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, vor dem Anruf beim örtlichen Kundendienstzentrum folgende Punkte überprüfen:

Wenn der Ofen nicht einsetzt:
- Prüfen, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Prüfen, ob der Ofenstecker richtig eingesteckt ist.
- Gegebenenfalls die Stöpselsicherung durch eine andere der gleichen Stärke austauschen und prüfen, ob der Stecker richtig verkabelt wurde.
- Prüfen, ob der Steckdosenschalter bzw. der Schalter vom Netzanschluss zum Ofen auf EIN steht.
- Prüfen, ob die Steckdose Strom bekommt. Hierfür ein Gerät anschließen, das mit Sicherheit funktioniert.
- Prüfen, ob die Sicherung im Sicherungskasten in Ordnung ist.

Wenn die Mikrowelle nicht funktioniert:
- Kann die Kindersicherung eingeschaltet sein.
- Prüfen, ob die Bedienungselemente richtig eingestellt sind.
- Einstellungen/Verfahren mit Hilfe des Handbuches überprüfen.
- Prüfen, ob die Tür sauber schließt. (Wenn Lebensmittelreste oder sonstige Gegenstände in der Tür hängen geblieben sind, schließt diese nicht mehr richtig, und der Mikrowellenofen funktioniert nicht.)
- Prüfen, ob der Startknopf gedrückt wurde.

Wenn der Ofen nach obigen Prüfungen immer noch nicht richtig funktioniert, das örtliche AEG Kundendienstzentrum anrufen, dessen Anschrift auf den folgenden Seiten dieses Bedienungshandbuchs zu finden ist.

WICHTIG:
Wenn ein Techniker für einen der oben aufgeführten Fehler oder für die Reparatur eines Fehlers gerufen wird, der auf einen unsachgemäßen Gebrauch bzw. eine falsche Installation zurückzuführen ist, wird der Einsatz berechnet, selbst wenn das Gerät noch unter Garantie ist.

Wenn Sie im Kundendienstzentrum anrufen, benötigt dieses folgende Informationen:

1. Ihren Namen, Anschrift und Postleitzahl
2. Ihre Telefonnummer
3. Eine klare, kurze Beschreibung des Fehlers
4. Das Modell
5. Die Seriennummer
6. Das Kaufdatum

Wir empfehlen Ihnen, sich nachstehend Notizen zu machen, um diese Daten griffbereit zu haben.

Modell: . . . .

Seriennummer: . . . .

Kaufdatum: . . . .

Kunden, die während der Garantiedauer anrufen, müssen zuvor unbedingt die oben genannten Überprüfungen durchführen, da der Techniker seinen Einsatz berechnet, wenn das Problem nicht auf einen mechanischen oder elektrischen Defekt zurückzuführen ist.

Es wird darauf hingewiesen, dass bei Kundendienstbesuchen während der Garantiedauer der Einkaufsnachweis gefordert wird.

Ersatzteile

Ersatzteile können über das örtliche Kundendienst-zentrum bezogen werden.

Kundenbetreuung

Für allgemeine Fragen zu diesem AEG-Gerät oder für weitere Informationen über AEG-Produkte kann die Kundenbetreuung per Post oder per Telefon kontaktiert werden.

Garantiebedingungen (Belgien)

Unsere Geräte werden mit größter Sorgfalt hergestellt. Trotzdem kann es einmal zu einem Defekt kommen. Unser Kundendienst übernimmt auf Anfrage gerne die Reparatur, und zwar sowohl während des Garantiezeitraums als auch danach. So ist gewährleistet, dass ein Defekt nicht zu einer Verkürzung der Lebensdauer des Geräts führt.

Die vorliegenden Garantiebedingungen beruhen auf der Richtlinie der Europäischen Union 99/44/EG sowie den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches. Die dem Kunden aufgrund dieser Gesetze zustehenden Rechte können durch die vorliegenden Garantiebedingungen nicht geändert werden.
Diese Garantiebedingungen ziehen keine Einschränkung der Garantieverpflichtungen des Verkäufers gegenüber dem Endbenutzer nach sich. Die Garantie für das Gerät erfolgt im Rahmen und unter Beachtung folgender Bedingungen:

1. Bei Beachtung der in den Absätzen 2 bis 15 niedergelegten Bestimmungen beheben wir kostenlos jeden Defekt, der während eines Zeitraums von 24 Monaten ab dem Datum der Übergabe des Geräts an den ersten Endkunden auftritt. Diese Garantie-bedingungen gelten nicht im Falle einer Nutzung des Geräts zu gewerblichen oder vergleichbaren Zwecken.
2. Die Garantieleistung zielt auf eine Wiederherstellung des Gerätezustands vor dem Auftreten des Defekts ab. Die defekten Bestandteile werden ausgetauscht oder repariert. Kostenlos ausgetauschte Bestandteile gehen in unser Eigentum über.
3. Um schwereren Schäden vorzubeugen, müssen wir über den Defekt unverzüglich in Kenntnis gesetzt werden.
4. Bedingung für die Gewährung der Garantieleistung ist, dass der Kunde die Kaufbelege mit dem Kauf- und/ oder Übergabedatum vorlegt.
5. Die Garantie greift nicht, wenn Schäden an empfindlichen Bestandteilen, wie z.B. Glas (Glaskeramik), Kunststoffen oder Gummi, auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
6. Eine Inanspruchnahme der Garantie ist nicht möglich bei kleinen Veränderungen ohne Auswirkungen auf Gesamtwert und -stabilität des Geräts.
7. Die Garantieverpflichtung erlischt, wenn der Defekt auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:
   - eine chemische oder elektrochemische Reaktion infolge von Wassereinwirkung,
   - allgemein anomale Umweltbedingungen,
   - unsachgemäße Betriebsbedingungen,
   - Kontakt mit aggressiven Substanzen.
8. Die Garantie erstreckt sich nicht auf außerhalb unseres Verantwortungsbereichs auftretende Transportschäden. Auch Schäden infolge unsachgemäßer Aufstellung oder Installation, mangelnder Wartung, oder Nicht-Beachtung der Aufstellungs- und Installationshinweise sind durch die Garantie nicht gedeckt.
9. Durch die Garantie nicht gedeckt sind ferner Defekte infolge von Reparaturen oder Eingriffen durch nicht-qualifizierte oder nicht-kompetente Personen, oder infolge des Einbaus von nicht-originalen Zubehör- oder Ersatzteilen.
10. Leicht zu transportierende Geräte müssen beim Kundendienst abgegeben bzw. dorthin geschickt werden. Heimkundendienst kommt nur bei großen Geräten oder bei Einbaugeräten in Frage.
11. Bei Einbau- oder Unterbaugeräten sowie bei Geräten, die derart befestigt oder aufgehängt sind, dass für den Aus- und Wiedereinbau in die betreffende Einbaunische mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbauarbeiten gehen zu Lasten des Kunden.
12. Wenn während des Garantiezeitraums eine wiederholte Reparatur ein und desselben Defekts zu keinem befriedigenden Ergebnis führt, oder bei unverhältnismäßig hohen Reparaturkosten kann, in Abstimmung mit dem Kunden, ein Austausch des defekten Geräts durch ein gleichwertiges anderes erfolgen.
    In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kunden eine finanzielle Beteiligung zu verlangen, die anteilig zum verstrichenen Nutzungszeitraum berechnet wird.
13. Eine Reparatur im Rahmen der Garantie zieht weder eine Verlängerung des normalen Garantiezeitraums noch den Beginn eines neuen Garantiezyklus nach sich.
14. Auf Reparaturen gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten, unter Beschränkung auf das Wiederauftreten desselben Defekts.
15. Mit Ausnahme der Fälle, in denen eine Haftung gesetzlich vorgeschrieben ist, wird durch die vorliegenden Garantiebedingungen jede durch den Kunden u.U. geforderte Entschädigung für über das Gerät hinausgehende Schäden ausgeschlossen. Im Falle der gesetzlich niedergelegten Haftung erfolgt maximal eine Entschädigung in Höhe des Kaufpreises des Geräts.

Diese Garantiebedingungen gelten ausschließlich für in Belgien gekaufte und benutzte Geräte. Bei Geräten, die exportiert werden, muss sich der Kunde zunächst vergewissern, dass sämtliche technischen Vorgaben (z.B. Netzspannung und -frequenz, Anschlussvorschriften, Gasart usw.) für das betreffende Land erfüllt sind und dass das Gerät sich für die Klima- und Umweltbedingungen vor Ort eignet.
Bei im Ausland gekauften Geräten muss der Kunde sich zunächst vergewissern, dass sie die Vorschriften und Anforderungen für Belgien erfüllen.
Etwaige erforderliche oder gewünschte Änderungen sind durch die Garantie nicht abgedeckt und sind nicht in allen Fällen möglich.
Der Kundendienst steht auch nach Ablauf des Garantiezeitraums jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.

Adresse unseres Kundendiensts:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tel. 02.3630444

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.
Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.
Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.
Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.
Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.
Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.
Attention : l'aliment cuit ou réchauffé au micro-ondes est beaucoup plus chaud que le récipient. Remuez et testez la température de l'aliment avant de le consommer pour empêcher de se brûler.
Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir des performances irréprochables pour longtemps, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur les appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que tous vos appareils AEG soient toujours impeccables et fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...

Visitez la boutique en ligne sur www.aeg-electrolux.com/shop



SOMMAIRE

85 Avertissements importants de sécurité
91 Vue d'ensemble de l'appareil
92 Avant la mise en service
94 Conseils de cuisson aux micro-ondes
96 Utilisation du four micro-ondes
107 Recettes avec le plateau en verre
110 Fonctionnement automatique
112 Tableaux de programmation
118 Entretien et nettoyage
119 Niveau de puissance réduit
120 En cas d'anomalie de fonctionnement
120 Caractéristiques techniques
121 Installation
123 Informations environnementales
124 Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)
125 Déclaration de conditions de garantie (Belgique)
126 Service et garantie (France)



Les informations importantes concernant votre sécurité ou le fonctionnement de votre appareil sont indiquées par ce symbole et/ou par des mises en gardes telles que «Avertissement», ou «Prendre soin». Veillez à appliquer ces instructions soigneusement.



Ce symbole indique des informations supplémentaires concernant l'utilisation de votre appareil.



Le trèfle indique des conseils et astuces économisant l'énergie pour une utilisation de votre appareil respectueuse de l'environnement.

En cas de fonctionnement incorrect, veuillez suivre les instructions fournies dans le chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement".



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTS : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.
Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation. N'utilisez jamais d'eau.
N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le guide de recette. Voir la page 95.
Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four et le plateau tournant après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
N'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance.
Ne faites rien sécher dans le four à micro-onde.
Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements,...).
Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez cette notice d'utilisation.

Pour éviter toute blessure



AVERTISSEMENT:

N’utilisez pas le four s’il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four:

a) La porte: assurez-vous qu’elle ferme correctement, qu’elle ne présente pas de défaut d’alignement et qu’elle n’est pas voilée.
b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu’ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu’ils ne sont pas endommagés.
d) L’intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu’ils ne sont pas cabossés.
e) Le cordon d’alimentation et sa prise: assurez-vous qu’ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.
N’utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section “Entretien et Nettoyage” page 118. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l’utilisation du four.
Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d’eau à côté de aliment.

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
N’introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d’aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la prise du cordon d’alimentation et adressez-vous à un service après vente.
Ne plongez pas la prise du cordon d’alimentation dans l’eau ou tout autre liquide.
Veillez à ce que le cordon d’alimentation ne pende pas à l’extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.
Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.
Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu’un professionnel qualifié faire ce travail.
Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un service après vente AEG.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un professionnel qualifié.
Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte.
N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage. Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instrctions d'installation contenues dans cette notice.
Si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine



AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:
1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four pendant au moins 20 secondes à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs dans cet appareil.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. Réchauffez les biberons sans la tétine.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.
Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.
Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.
Ne touchez pas la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires et les plats en GRIL mode, CONVECTION, en mode COMBINEE, CUISSON AUTOMATIQUE ou en mode CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants



AVERTISSEMENT: Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

L'utilisation de cet appareil n'est pas destinée aux personnes (y compris les enfants) soufrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne justifiant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient supervisées ou n'aient été formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être sous constante supervision afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Le verre à feu, la porcelaine, la fïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four.
Lors d'utilisation en fonction fril (seul ou en combinaison avec les micro-ondes), l'appareil devient très chaud. Eloignez les enfants en bas âge de la porte de l'appareil.
Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hernétique, retirez le bouchon ou le couvercle. Faites attention en retirant les couvercles ou les films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée.
Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement.



Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four.
Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide, sauf recommendation du mode d'emploi, voir page 101 - 102. Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four.

N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Ne faites jamais chauffer de bouillote à l'intérieur du four à micro-ondes.

N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes.

Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre <spécial viande>. Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...).

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées.

N'utilisez que le plateau tournant conçu pour ce four.

N'utilisez aucun récipient en matière plastique prévu pour les fours à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au GRIL, CONVECTION, en mode COMBINEE, CUISSON AUTOMATIQUE ou en mode CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ ces récipients peuvent fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage.

Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES:

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d’éléments métalliques. Dans le doute, n’hésitez pas à procéder au test du verre d’eau.

- Test du verre d’eau. Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes. Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l’intérieur ou à côté de clui-ci un verre rempli d’eau qui absorbera l’énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l’utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongler, pour griller le bacon dont il absorbera l’excès de matières grasses. Evitez l’emploi des serviettes en papier de couleur qui porraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. les assiettes et les gobelets en carton seront réservé pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Evitez d’utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments.

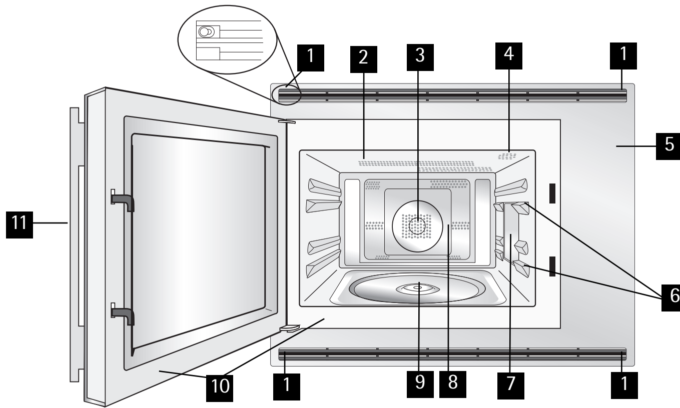
Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

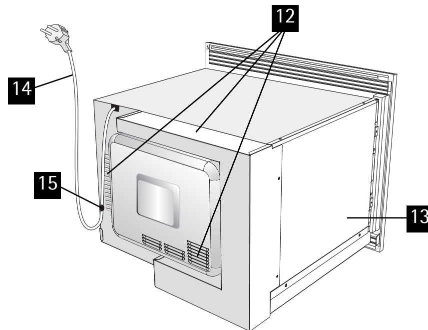
Récipients en aluminium

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

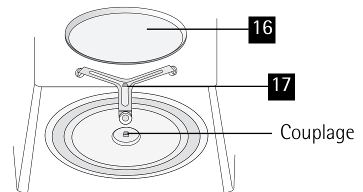
1. Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
2. N’utilisez pas de couvercles en film d’aluminium.
3. Les barquettes en aluminium doivent être remplis d’aliments au moins aux deux tiers. N’utilisez jamais de récipients vides.
4. Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
5. Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
6. Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
7. Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation. Utilisez des gants de protection.
8. Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d’aluminium. Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL
Four micro-ondes et accessoires





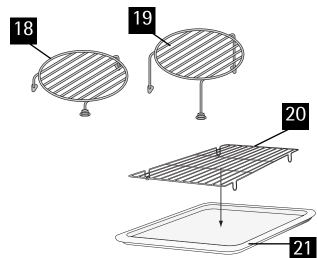
1 Points de fixation (x4)
2 Elément chauffant du gril
3 Convection Elément chauffant
4 Eclairage du four
5 Bandeau de commande
6 Rails de grille
7 Cadre du répartiteur d'ondes
8 Entraînement
9 Couplage
10 Cadre d'ouverture de la porte
11 Poignée d'ouverture de porte
12 Ouvertures de ventilation
13 Enveloppe extérieure
14 Cordon d'alimentation
15 Cordon d'alimentation clip de support



Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:

16 Plateau tournant	19 Trépied haut
17 Support d'entraînement	20 Grille de platea
18 Trépied bas	21 Plateau en verre

Ces éléments sont utilisés pour faire cuire dans le mode de convection, combinee ou de gril.

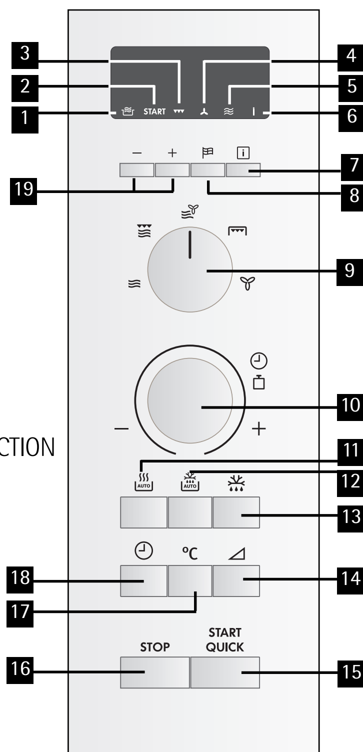


- Positionnez le support de plateau tournant sur le manchon situé au centre de la base inférieure du four en veillant à tourner la PARTIE superieure (comportant le mot “TOP” gravé) du support vers le haut. Le support doit tourner librement autour du manchon.
- Placez le plateau tournant sur le support de plateau.
- Placez les supports supérieurs/inférieurs sur le plateau tournant si nécessaire.
- Faites glisser le plateau en verre dans les rails de grille. Vous pouvez faire cuire les plats directement sur le plateau ou placer la grille à l'intérieur du plateau pour récupérer le jus de cuisson des rôtis. (Voir page 106.)

AVERTISSEMENT:

- Veillez toujours à ce que le plateau tournant et le support soient correctement montés afin de permettre une cuisson bien répartie. Un plateau tournant mal posé pourra cogner, ne pas tourner correctement et endommager le four.
- Le plateau tournant tourne dans le sens des aiguilles d’une montre et dans le sens inverse des aiguilles d’une montre. Le sens de rotation peut changer chaque fois que l’on met le four en marche. Cela n’affecte en rien la cuisson.
- Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments: le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre dépanneur agréé AEG.

Bandeau de commande



Affichage numérique et symboles

1 Symbole CUISSON EN MARCHE
2 Symbole START
3 Symbole GRIL
4 Symbole CONVECTION
5 Symbole MICRO-ONDES
6 Symbole INFORMATION

Touches de fonctionnement:

7 Touche INFORMATION
8 Touche LANGUE
9 Touche mode CUISSON

- pour une cuisson micro-ondes
- pour une cuisson micro-ondes avec GRIL
- pour une cuisson micro-ondes avec CONVECTION
- pour GRIL
- pour CONVECTION

10 Bouton rotatif DUREE/POIDS
11 Touche CUISSON AUTOMATIQUE
12 Touche CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE
13 Bouton DECONGELATION AUTOMATIQUE
14 Touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES
15 Touche START/QUICK
16 Touche ARRET (STOP)
17 Touche CONVECTION
18 Touche MINUTERIE
19 Touche MOINS/PLUS

AVANT LA MISE EN SERVICE

1. Branchez le four, aucune donnée ne s'affiche.
2. Ouvrez la porte. “CHOISIR LA LANGUE” clignote dans 6 langues.
3. Fermez la porte.
   Ouvrez la porte 0 .

IMPORTANT: Si vous n'utilisez pas le four pendant 3 minutes, l'alimentation électrique est coupée automatiquement. Aucune donnée ne s'affiche. Pour remettre le four sous tension, ouvrez la porte, puis refermez-la.

4. Faites chauffer le four sans aliments (voir page 101 - 102).

GUIDE DE CUISSON INTEGRE:
Ce four dispose d'un système d'affichage des informations vous donnant accès à des instructions étape par étape pour une utilisation facile de chaque fonction, et ceci dans la langue de votre choix. La touche INFORMATION permet d'obtenir des instructions sur chaque touche. Des voyants s'affichent lorsque vous appuyez sur une touche pour vous indiquer l'étape suivante.

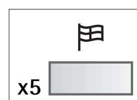
Choix d'une langue

Appuyez sur LANGUE	LANGUE
1 fois	ANGLAIS
2 fois	DEUTSCH
3 fois	NEDERLANDS
4 fois	FRANCAIS
5 fois	ITALIAN
6 fois	ESPANOL

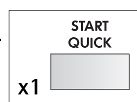
Le four est préréglé sur l' allemand mais il est possible de changer la langue. Pour choisir une autre langue, appuyez sur la touche LANGUE jusqu'à l'affichage de la langue désirée. Appuyez ensuite sur la touche START/QUICK.

Exemple: Pour sélectionner l'italien:

1. Choisissez la langue désirée.
   Appuyez sur la touche LANGUE cinq fois.



2. Appuyez une fois sur le touche START/QUICK pour démarrer le réglage.



3. Vérifier l'affichage:



REMARQUE: La langue sélectionnée sera mémorisée, même si l'alimentation électrique est coupée.

Touche STOP (ARRET)

Utilisez la touche STOP (ARRET) pour:

1. Effacer une erreur lors de la programmation.
2. Faire une pause en cours de cuisson.
3. Annuler un programme en cours de cuisson (appuyez sur la touche STOP (ARRET) deux fois).

CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Cuisson aux micro-ondes

L'énergie à micro-ondes doit donc pouvoir traverser le matériau du récipient pour cuire/décongeler les aliments. Il est par conséquent important de choisir des plats adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.
Choisissez de préférence des plats ronds/ovales plutôt que des récipients carrés/ou longs, car les aliments placés dans les angles tendent à être trop cuits. Il est possible d'utiliser un vaste éventail de plats.
Il est par conséquent important de retourner, redisposer ou remuer les aliments durant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme.
Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.

Caractéristiques des aliments	
Composition	Les aliments riches en graisse ou en sucre (p. ex. les plum-puddings et les pièces minces) exigent un temps de cuisson moindre. Procédez avec soin, car ils pourraient prendre feu en cas de surchauffe!
Densité	La densité des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments légers et poreux, tels que les gâteaux et le pain, cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que les rôtis et les ragoûts.
Quantité	Le temps de cuisson s'accroît proportionnellement à la quantité des aliments placés dans le four. Il faut ainsi plus de temps pour cuire quatre pommes de terre que deux.
Taille	Les aliments/morceaux de petite taille cuisent plus rapidement dans la mesure où les micro-ondes peuvent se propager au centre des aliments de tous les côtés. La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.
Forme	Les aliments dont la forme est irrégulière, tels que le blanc de poulet ou les pilons exigent un temps de cuisson supérieur pour leurs parties les plus épaisses. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.
Température	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments congelés cuisent moins vite que les aliments qui se trouvent à température ambiante. Faites une entaille dans les aliments fourrés (beignets à la confiture, etc.) pour laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper.

Techniques de cuisson	
Disposez les aliments	Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).
Recouvrez	Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Percez	Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses). **Important:** il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs).
Remuez, tournez et redisposez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redisposer les aliments pendant la cuisson. Remuez et redisposez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Certaines parties des aliments peuvent chauffer quand on les décongèle. Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

Vaisselle pour fours à micro-ondes

Plats	Transparent aux micro-ondes	Remarques
Film aluminium/ barquettes en aluminium	✔/✘	Il est possible d'utiliser de petites sections de film aluminium pour prévenir la surchauffe des aliments. Le film aluminium doit être distant de 2 cm au moins des parois du four pour éviter la formation d'arcs électriques. Il est déconseillé d'utiliser des barquettes barquettes en aluminium, à moins que leur usage ne soit spécifié par le fabricant. Respectez soigneusement les consignes d'utilisation.
Plats brunisseurs	✔	Respectez toujours les consignes du fabricant. Ne dépassez jamais les temps de cuisson indiqués. Procédez avec soin car ces plats peuvent être très chauds.
Porcelaine et céramique	✔/✘	Les plats en porcelaine, poterie, faïence et porcelaine tendre conviennent généralement à une utilisation en micro-ondes, sauf s'ils comportent des décorations métalliques.
Plats en verre (p. ex. Pyrex ®)	✔	Procédez avec soin en cas d'utilisation de plats en verre fin, car ils risquent de se casser ou de se fendre en cas de changement de température soudain.
Métal	✘	L'utilisation de plats en métal dans un four à micro-ondes est déconseillée, en raison du risque d'arc électrique et d'incendie.
Récipient en plastique/ polystyrène (contenants de restauration rapide)	✔	Procédez avec soin car certains récipients peuvent se déformer, fondre ou se décolorer à température élevée.
Film alimentaire	✔	Le film ne doit pas être au contact des aliments et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
Sacs de congélation /brunisseurs	✔	Ils doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper. Vérifiez que les sacs conviennent à une utilisation en micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou en métal, car elles risqueraient de fondre ou de prendre feu (arc électrique).
Assiettes, gobelets essuie-tout en papier	✔	Ils ne doivent être utilisés que pour réchauffer ou absorber l'humidité. Procédez avec soin car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Récipients en paille ou en bois	✔	Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez ces matériaux car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Papier recyclé journaux	✘	Ils peuvent contenir des fragments de métal, susceptibles et de produire un arc électrique et de provoquer un incendie.

Bien choisir la vaisselle

Ustensiles de cuisine	Micro-ondes	Convec-tion	Grill	Combiné
Plats en céramique et allant au four (sans parties métalliques, par ex. Pyrex, plats à servir allant au four, plats en verre)	X	X	X	X
Verre ou faïence n'allant pas au four (par exemple, de la vaisselle de table 1))	X	-	-	-
Céramique de verre et vitrocérame à base de matériau antifeu/ingélif (par ex. Arcoflam)	X	X	X	X
Plats en terre allant au four 2)	X	X	-	X
Plastique résistant à une température de 200 °C maximum 3)	X	X 3)	-	X 3)
Papier, carton	X	-	-	-
Film alimentaire	X	-	-	-
Sac brunisseur pour micro-ondes 4)	X	X	-	X 4)
Plats à rôtir, par ex. plats émaillés ou en fonte	-	X	X	-
Plats laqués noirs ou apprêtés aux silicones	-	X	-	-

X = adapté - = non adapté

1). à l'exclusion des décorations argentées, dorées, platines ou métalliques.
2). à l'exception des glaçures contenant du métal.
3). tenir compte de la température maximale spécifiée par le constructeur.
4). fonctions convection + micro-ondes combinées.

UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES

Cuisson aux micro-ondes

Vous pouvez choisir le temps de cuisson jusqu'à 90 minutes. L'augmentation du temps de cuisson varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson indiquée dans le tableau.

Temps de cuisson	Palier de
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Décongélation manuelle

Effectuez la décongélation manuelle à 270 W (sans fonction de décongélation automatique). Le symbole de décongélation s'affiche à chaque fois que ce niveau de puissance est sélectionné.

Niveaux de puissance du micro-ondes

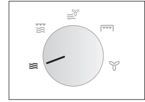
Votre four offre 5 niveaux de puissance. Afin de choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivez les conseils donnés dans la section des recettes. En général, les recommandations suivantes s'appliquent :

Réglage de la puissance	Suggestions d'utilisation
900 W/ HAUT	Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).
630 W	Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).
450 W	Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
240 W/ DÉCONGÉ-LATION	Utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.
90 W	Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

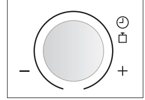
W = WATT

Exemple: Pour réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 630 W.

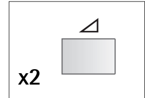
1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton sur (Micro-ondes).



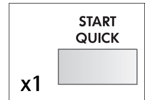
2. Saisissez le temps de cuisson voulu en tournant le bouton rotatif DUREE/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre. (2 min et 30 s).



3. Modifiez la puissance en appuyant sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.



4. Appuyez une fois sur le touche START/QUICK pour démarrer la cuisson.



5. Vérifiez l'affichage.



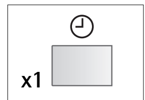
Important:
Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau HAUT/900 W qui est automatiquement utilisé.

REMARQUES:

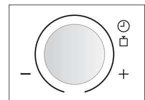
1. Si l'on ouvre la porte pendant la cuisson, le temps de cuisson affiché s'arrête automatiquement. Le compte à rebours reprend lorsque l'on referme la porte et que l'on appuie sur la touche START/QUICK.
2. Pour connaître la puissance utilisée en cours de cuisson, appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES. La puissance s'affiche tant que la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES reste enfoncée.
3. Il est possible de tourner le bouton DUREE/POIDS dans le sens ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si l'on tourne le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le temps de cuisson diminue progressivement à partir de la valeur de 90 minutes.

Minuterie

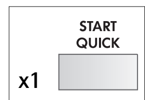
1. Appuyez une fois sur le touche MINUTERIE.



2. Saisissez le temps de cuisson voulu en tournant le bouton rotatif DUREE/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre.



3. Appuyez une fois sur le touche START/QUICK.



4. Le four commence à décompter.

Ajouter 30 Secondes

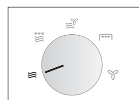
Le bouton START/QUICK permet d'activer les deux fonctions suivantes:

a) Cuisson 30 secondes

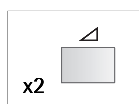
Vous pouvez faire cuire des aliments dans le mode de votre choix pendant 30 secondes sans définir de temps de cuisson.

Exemple: Si vous dé sirez faire cuire des aliments pendant 30 secondes à 630 W en mode micro-ondes.

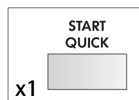
1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton MODE CUISSON sur.



2. Appuyez deux fois sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES (630 W).



3. Appuyez une fois sur le touche START/QUICK pour démarrer la cuisson.



4. Vérifiez l'affichage:



REMARQUE:

1. Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.
2. Lorsque le bouton MODE CUISSON se trouve sur la position micro-ondes (≋) et que vous appuyez sur START/QUICK, la puissance est toujours égale à 900 W.
   Lorsque le bouton MODE CUISSON se trouve sur la position (ou) et que vous appuyez sur le touche START/QUICK, la puissance de cuisson micro-ondes est toujours égale à 270 W.
   Lorsque le bouton MODE CUISSON se trouve sur la position (ou) et que vous appuyez sur le touche START/QUICK, la température de convection est toujours égale à 250 °C.
3. Pour la sécurité des enfants, le touche START/QUICK ne peut être utilisée que dans les 3 minutes qui suivent la dernière opération, à savoir la fermeture de la porte ou l'utilisation du touche ARRET.

b) Allongement du temps de cuisson

Vous pouvez allonger le temps de cuisson par palier d'une minute lorsque vous appuyez sur le touche START/QUICK et que le four fonctionne.

REMARQUE: Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.

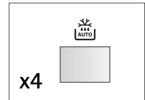
Touches moins / plus

Les touches MOINS (▼) et PLUS (▲) vous permettent de diminuer ou d'augmenter facilement les réglages programmés (pour une cuisson plus ou moins avancée) en mode CUISSON ou en cours de cuisson.

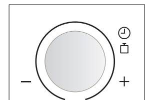
a) Modification de la durée des programmes automatiques
Appuyez sur le Les touches MOINS (▼) et PLUS (▲) avant d'entrer le poids et d'appuyer sur le touche START/QUICK. (Voir tableaux de cuisson pour des menus avec MOINS et PLUS).

Exemple: Pour faire cuire 0,2 kg de pommes frites à l'aide de la touche CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE et de la touche MOINS (▼).

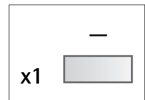
1. Sélectionnez le programme CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE pour pommes frites en appuyant 4 fois sur la touche CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE.



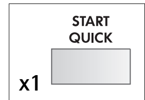
2. Sélectionnez la quantité (0,2 kg).



3. Choisissez le résultat voulu (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche MOINS (▼).



4. Démarrage de la cuisson.



5. Vérifiez l'affichage.



REMARQUES:
Pour annuler les réglages MOINS ou PLUS, appuyez à nouveau sur la touche.
Pour passer de PLUS à MOINS, appuyez simplement sur la touche MOINS (▼).
Pour passer de MOINS à PLUS, appuyez simplement sur la touche PLUS (▲).

b) Modification de la durée de cuisson pendant le fonctionnement:
Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson par multiples de 1 minute en appuyant sur les touches MOINS (▼) et PLUS (▲).

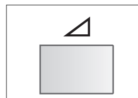
REMARQUE: Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.

Verification des reglages pendant le fonctionnement du four

Vous pouvez vérifier le niveau de puissance, l'heure, la température du four.

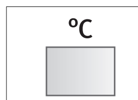
VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE:
Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.
Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, le niveau de puissance est affiché.



VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DE CONVECTION:
Pour vérifier la température de convection en cours de cuisson, appuyez sur la touche CONVECTION.
Pendant le préchauffage du four, vous pouvez contrôler la température du four.

Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, la température de convection en ° C s'affiche.

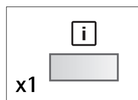


Touche information

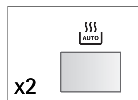
Des informations utiles sont associées à chaque touche. Pour obtenir ces informations, appuyez sur la touche INFORMATION avant d'appuyer sur la touche voulue.

Exemple:
Pour obtenir des informations sur le programme de CUISSON AUTOMATIQUE numéro 2, Poulet roti:

1. Sélectionnez la fonction information.



2. Sélectionnez le programme CUISSON AUTOMATIQUE pour poulet roti en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.



3. Vérifiez l'affichage.



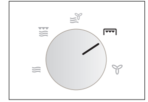
REMARQUES:
1. Le message d'information se répète deux fois, puis l'affichage indique l'heure.
2. Pour annuler l'affichage d'informations, appuyez sur la touche STOP (ARRET).

Cuison au gril

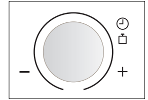
L'élément chauffant du gril situé en haut de la cavité du four ne comporte qu'un seul niveau de puissance.

Exemple: Pour faire cuire du pain grillé au fromage pendant 5 minutes. Placez le pain sur le trépied haut.

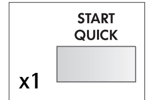
1. Choisissez la fonction GRIL en tournant le bouton MODE CUISSON sur .



2. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif DUREE/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre.



3. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK pour démarrer la cuisson.



4. Vérifier l'affichage:



1. Le trépied haut ou bas est recommandé pour faire griller des aliments plats.
2. Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le gril à vide pendant 20 minutes.
3. Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".

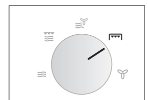
AVERTISSEMENT: L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds et les plats risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

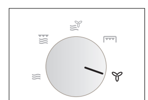
Fonctionnement à vide

Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du mode gril ou convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable.
Pour éviter ceci, faites fonctionner à vide en mode gril et convection (250 °C) pendant 20 minutes avant la première utilisation du four.

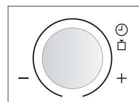
IMPORTANT: De la fumée et des odeurs se dégagent pendant cette opération. Ouvrez les fenêtres et faites fonctionner le ventilateur d'aération de la pièce.

1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton sur GRILL ou CONVECTION.

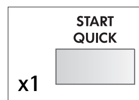




2. Entrez le temps de chauffage (20 min).



3. Appuyez une fois sur la touche START/QUICK pour démarrer la cuisson.



Le four commence à décompter. A la fin du fonctionnement à vide, ouvrez la porte pour laisser refroidir le four.

AVERTISSEMENT:
La porte du four, les parois extérieures et l'intérieur du four seront chauds. prenez soin d'éviter les risques de brûlures pendant que le four refroidit.

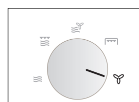
Cuisson par convection

Votre four peut être utilisé comme un four conventionnel à l'aide de la fonction de convection et des 10 températures de four préréglées.

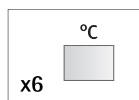
Touche **CONVECTION**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperature du four (°C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

Exemple 1: Cuisson avec préchauffage
Pour préchauffer à 180 °C et cuire pendant 20 minutes à 180 °C.

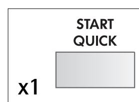
1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton MODE CUISSON sur ✇ .



2. Sélectionnez la température de préchauffage voulue en appuyant 6 fois sur la touche CONVECTION. L'affichage indique 180 °C.



3. Appuyez sur la touche START/QUICK pour démarrer le préchauffage.

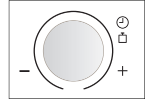


4. Vérifiez l'affichage:

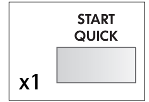


Lorsque la température de préchauffage est atteinte et le signal sonore retentit, l'affichage indique 180 °C, ouvrez la porte et placez les aliments dans le four. Fermez la porte.

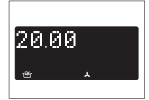
5. Utilisez le bouton rotatif DUREE/POIDS pour entrer la durée de cuisson (20 min).



6. Appuyez sur la touche START/QUICK.



7. Vérifiez l'affichage:

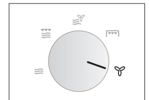


REMARQUES:

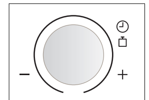
1. Lors du préchauffage du four, laissez le plateau tournant dans le four.
2. Après le préchauffage, si vous voulez cuire à une température différente, appuyez sur la touche CONVECTION jusqu'à ce que le réglage voulu apparaisse sur l'affichage. Dans l'exemple ci-dessus, pour modifier la température, appuyez sur la touche CONVECTION après avoir saisi la durée de cuisson.
3. Lorsque le four atteint sa température de préchauffage programmée, il reste automatiquement à la température de préchauffage pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, l'affichage 0 ou "REFROIDISSEMENT EN COURS".
   Le programme CONVECTION sera annulé.
4. Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".
5. Pour obtenir les meilleurs résultats quand les instructions suivantes de cuisson par convection, suivez svp les instructions pour "le four conventionnel".

Exemple 2: Cuisson sans préchauffage. Pour faire cuire à 250 °C pendant 20 minutes.

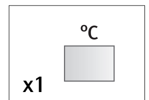
1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton MODE CUISSON sur .



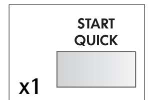
2. Utilisez le bouton rotatif DUREE/POIDS pour entrer la durée de cuisson (20 min).



3. Sélectionnez la température de cuisson voulue (250 °C).



4. Appuyez sur la touche START/QUICK.



5. Vérifiez l'affichage:



REMARQUE:
1. Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".
2. Pour modifier la température de convection, appuyez sur la touche CONVECTION jusqu'à ce que la température voulue apparaisse sur l'affichage.
3. Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. Voir la partie "Fonctionnement à vide" à la page 101 - 102.

AVERTISSEMENT: L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds et les plats risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

Cuisson combinée

Ce four dispose de 2 modes de cuisson COMBINEE (Convection et micro-ondes ou Gril et micro-ondes) pour une cuisson associant micro-ondes et gril ou micro-ondes et convection. Pour sélectionner le mode de cuisson COMBINEE, mettez le bouton rotatif MODE CUISSON sur le réglage voulu puis choisissez d'abord la durée de cuisson. En général, la cuisson combinée réduit le temps total de cuisson.

MODE CUISSON	Méthode de cuisson	Puissance micro ondes
COMB. 1	Convection 250 °C	270 W
COMB. 2	Gril	270 W

REMARQUES: Les réglages de puissance sont variables:

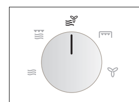
COMB. 1 : La température du four peut passer de 40 °C à 250 °C en 10 étapes. Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90 W à 630 W en 4 étapes.

COMB. 2 :Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90 W à 900 W en 5 étapes.

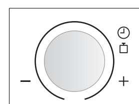
Exemple 1:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de la puissance micro-ondes 90 W et Convection 200 °C.

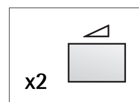
1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton MODE CUISSON sur .



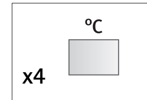
2. Saisissez la durée de cuisson voulue (20 min).



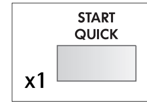
3. Appuyez deux fois sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES (90 W).



4. Appuyez 4 fois sur la touche CONVECTION (200 °C).



5. Appuyez sur la touche START/QUICK.



6. Vérifiez l'affichage:

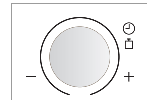


Exemple 2:
Pour faire cuire pendant 20 minutes à COMB. 2 l'aide de la puissance micro-ondes 90 W et GRIL.

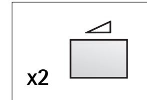
1. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton MODE CUISSON sur .



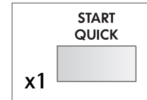
2. Sélectionnez la durée de cuisson voulue (20 min).



3. Appuyez deux fois sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES (90 W).



4. Appuyez sur la touche START/QUICK.



5. Vérifiez l'affichage:



REMARQUE: Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".

AVERTISSEMENT: L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds et les plats risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

IMPORTANT:
Après la cuisson GRIL, CONVECTION, COMBINEE, CUISSON AUTOMATIQUE et CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ, le ventilateur se met en marche et le message "refroidissement en cours" apparaît sur l'affichage. De même, il se met en marche quand on appuie sur la touche STOP (ARRET) pour ouvrir la porte pendant ces modes de cuisson; il est donc possible de sentir de l'air provenant des ouvertures d'aération.

Tableaux de cuisson

Cuisson sur le plateau en verre avec la fonction convection

Menu	Temps	Mode	Position
Quiche	Préchauffage 1) 20'00 2) 12'00	200 °C 200 °C 200 °C	Cuire la pâte pendant 15 m directement sur le plateau en verre en position inférieure, faites tourner après 1)
Pain de bananes	Préchauffage 60'00	180 °C 180 °C	Placez l'étain de pain sur le plateau en verre en position inférieure
Pain de abricots et aux pacanes	Préchauffage 35'00	180 °C 90 W et 180 °C	Placez l'étain de pain sur le plateau en verre en position inférieure
Gâteau aux cerises et aux amandes	Préchauffage 40'00	180 °C 90 W et 180 °C	Placez le moule sur le plateau en verre en position inférieure
Gâteau au fromage blanc	Préchauffage 54'00	160 °C 160 °C	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure
Pizza congelée	Préchauffage 12'00	220 °C 220 °C	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure
Baguette aillée	Préchauffage 15'00	200 °C 90 W et 200 °C	Placez directement sur le plateau en verre en position inférieure
Lasagnes congelées	Préchauffage 25'00	200 °C 270 W et 200 °C	Placez directement sur le plateau en verre en positioninférieure
Petites pâtisseries (sous forme (de pâte comme les croissants)	Préchauffage 35'00	160 °C 160 °C	Placez directement sur le plateau en verre en position inférieure

Cuisson sur le plateau en verre avec la fonction grill

Menu	Temps	Mode	Position
Gratin	1) 6'00 2) 14'00 3) 5'00	900 W 450 W et grill 450 W et grill	Placez le plat sur le plateau en verre en position inférieure, faites tourner après 2)
Brochettes	1) 10'00 2) 10'00	270 W et grill 270 W et grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position supérieure
Soupe à l'oignon	1) 8'00 2) 7'30	900 W 270 W et grill	Placez les bols à soupe sur le plateau en verre en position inférieure, ajoutez le fromage et les croûtons après 1)
Cassolette de poulet aux nouilles chinoises	1) 3'00 2) 10'00	900 W 450 W et grill	Placez le plat sur le plateau en verre en position inférieure
Steak	1) 9'00 2) 4'00	Grill Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position supérieure
Saucisses	1) 14'00 2) 5'00	Grill Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure, retournez après 1)
Chipolatas	1) 12'00 2) 6'00	Grill Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure, retournez après 1)
Pain grillé	1) 4'30 2) 1'30	Grill Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure, retournez après 1)
Croque-monsieur	1) Préchauffage 2'00 2) 5'00 3) 4'30	Grill Grill Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure, retournez et ajoutez le fromage après 2)
Maquereau	1) 6'00 2) 6'00	90 W et Grill 90 W et Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure, retournez après 1)
Sardines	1) 5'00 2) 3'00	90 W et Grill 90 W et Grill	Placez la grille sur le plateau en verre en position inférieure, retournez après 1)



Les informations ci-dessus sont fournies à titre d'indication uniquement.
Le temps et la puissance de cuisson doivent être adaptés selon les goûts.



Les temps de cuisson indiqués sont donnés à titre d'indication uniquement et dépendent du type de viande, ainsi que de sa qualité.
Le grill est idéal pour les viandes et poissons plats.
Sauf indication contraire, les réglages indiqués dans le tableau concernent un four froid.
Les aliments plats ne doivent être retournés qu'une fois. Les aliments plus épais doivent être retournés plus souvent. Il est recommandé de placer le poisson de la tête à la queue sur la grille.

RECETTES AVEC LE PLATEAU EN VERRE EN MODE CONVECTION

Pain de babane

Préchauffez le four.

1. Garnissez un étain de pain beurré de papier sulfurisé.
2. Fouettez le beurre et le sucre.
3. Ajoutez l'oeuf et l'essence de café avant de fouetter une nouvelle fois le mélange.
4. Épluchez et écrasez les bananes, ajoutez-les à la pâte et mélangez bien.
5. Ajoutez la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le lait pour obtenir un mélange homogène.
6. Versez dans un étain et lissez la surface.
7. Placez l'étain de pain sur le plateau en verre en position inférieure.
   60 min. 180 °C
8. Laissez reposer pendant 5 m dans le moule avant de retourner sur une grille de refroidissement.

120 g	de beurre
170 g	de sucre semoule
1 cc	d'essence de café
2	bananes mûres
225 g	de farine
1 cc	de bicarbonate de soude
1/4 cc	de levure chimique en poudre
1	oeuf moyen
100 ml	de lait

Pain de aux abricots et aux pécanes

Préchauffez le four.

1. Garnissez un étain de pain beurré de papier sulfurisé.
2. Mélangez le sel, la levure chimique, la cannelle et la farine.
3. Ajoutez le reste des ingrédients, à l'exception des fruits et des noix, et mélangez bien.
4. Incorporez les fruits et les noix en soulevant la pâte.
5. Versez dans un étain et lissez la surface.
6. Placez l'étain de pain sur le plateau en verre en position inférieure.
   35 min. 90 W / 180 °C

	pincée de sel
1 1/2 cc	de levure chimique en poudre
2 cc	de cannelle
110 g	de farine ordinaire
110 g	de farine complète
110 g	de beurre
175 g	de sucre brun tendre
2	oeufs battus
3 cs	de lait
175 g	d'abricots prêts à l'emploi, hachés
175 g	de pécanes grillées et hachées

Gâteau au fromage blanc cuit au four

1. Garnissez le fond amovible d'un plat à tarte de papier sulfurisé.
2. Faites fondre le beurre et ajoutez le sucre et les biscuits écrasés.
3. Tassez le mélange au fond du plate et réfrigérez pour le faire durcir.
4. Versez tous les ingrédients de la garniture dans un bol et fouettez pour obtenir un mélange homogène.
5. Versez la garniture sur la base réfrigérée.
6. Placez le moule sur le plateau en verre en position inférieure.
   54 min. 160 °C
7. Laissez refroidir et décorez avec des fruits avant de servir.

	Pâte:
100 g	de beurre
4 cc	de sucre brun tendre
200 g	de farine ordinaire
110 g	de biscuits sablés écrasés
	Garniture:
450 g	de fromage blanc
150 g	de crème fraîche épaisse
100 g	de sucre semoule
2	jaunes d'oeuf
1	Jus et zest d'un citron

Gâteau aux cerises et aux amandes

1. Garnissez le fond amovible d'un moule beurré de papier sulfurisé.
2. Fouettez la margarine et le sucre pour obtenir un mélange léger et onctueux.
3. Incorporez les oeufs un par un en fouettant.
4. Incorporez la farine et la levure, puis ajoutez les cerises, la poudre d'amande, l'essence d'amande et le lait.
5. Étalez le mélange dans le moule à la cuillère et lissez la surface.
6. Placez le moule sur le plateau en verre en position inférieure.
   40 min. 90 W / 180 °C

175 g	margarine
175 g	de sucre semoule
3	oeufs moyens
175 g	de farine ordinaire
1 cc	de levure chimique en poudre
100 g	de cerises confites
75 g	d'amandes en poudre
1 cc	d'essence d'amande
1 cs	de lait

Quiche aux oignons rouges

Préchauffez le four.

1. Étalez la pâte et garnissez-en le moule carré.
2. Piquez toute la surface de la pâte à la fourchette.
3. Garnissez la pâte de papier sulfurisé.
4. Faites cuire en position inférieure
   15 min. 200 °C
5. Sortez du four et laissez refroidir.
6. Faites cuire les oignons dans le beurre pendant.
   5 min. 900 W
   Égouttez les oignons et laissez refroidir.
7. Fouettez les oeufs, la crème, le lait, la moutarde, le sel et le poivre.
8. Ajoutez les oignons et le fromage et mélangez bien.
9. Versez le mélange sur la pâte et faites cuire.
   1. 20 min. 200 °C, faites tourner, puis
   2. 12 min. 200 °C

500 g	de pâte brisée
45 g	de beurre
300 g	d'oignons rouges coupés en rondelles
3	oeufs moyens
150 ml	de crème fraîche épaisse
50 ml	de lait
100 g	de gouda râpé
1/4 cc	de moutarde de Dijon
	Poivre noir
1/4 cc	de sel

RECETTES AVEC LE PLATEAU EN VERRE EN MODE GRILL

Soupe à l'oignon

1. Coupez les oignons en rondelles, versez-les dans un bol avec le bouillon, le sel et le poivre et faites cuire pendant
   8 min. 900 W
2. Versez la soupe dans 4 bols à soupe.
3. Coupez les tranches de pain grillés en dés, versez-les sur la soupe et garnissez-les de fromage.
4. Placez les bols à soupe sur le plateau en verre en position inférieure et faites cuire
   $7^1/2$ min. 270 W / GRILL

20 g	de beurre
250 g	d'oignons
500 ml	de bouillon
	Sel et poivre
2	tranches de pain grillé
80 g	d'emmental

Gratin

1. Beurrez un plat à gratin.
2. Placez une couche de pommes de terre, une couche d'oignons et la moitié du fromage dans le plat.
3. Répétez en terminant par une couche de pommes de terre.
4. Mélangez la crème et les oeufs, puis ajoutez le sel et le poivre. Versez sur les pommes de terre.
5. Saupoudrez du reste du fromage.
6. Placez le plat sur le plateau en verre en position inférieure et faites cuire
   1. 6 min. 900 W
   2. 14 min. 450 W / GRILL, faites tourner, puis 3. 5 min. 450 W / GRILL

450 g	de pommes de terre coupées en tranches fines
150 g	d'oignons coupés en rondelles
250 g	de gouda râpé
	Sel et poivre
250 ml	de crème
3	oeufs

Cassolette de poulet aux nouilles chinoises

1. Versez le beurre, l'oignon, le piment et les champignons dans un bol, puis faites cuire
   2 min. 900 W
2. Combinez la farine et le lait pour obtenir un mélange homogène, ajoutez le bouillon, le maïs, le sel et le poivre et mélangez bien.
3. Ajoutez le poulet et les nouilles à la sauce.
4. Saupoudrez de fromage.
5. Placez le plat sur le plateau en verre en position inférieure et faites cuire
   1. 3 min. 900 W
   2. 10 min. 450 W / GRILL

30 g	de beurre
100 g	de champignons émincés
100 g	d'oignons en dés
100 g	de poivrons en dés
25 g	de farine ordinaire
175 ml	de lait
300 ml	de bouillon
150 g	de maïs
	Sel et poivre
250 g	de poulet cuit coupé en dés
150 g	de nouilles cuites
75 g	de gouda frais râpé

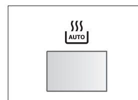
Sardines/maquereaux grillés

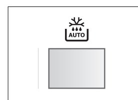
1. Mélangez tous les ingrédients de la marinade et recouvrez-en le poisson. Réfrigérez pendant une heure.
2. Placez la grille dans le plateau en verre en position inférieure.
   Cuisson des sardines :
   1. 5 min. 90 W / GRILL retournez
   2. 3 min. 90 W / GRILL
   Cuisson du maquereau :
   1. 6 min. 90 W / GRILL, retournez
   2. 6 min. 90 W / GRILL

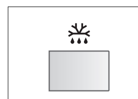
6	6 sardines/maquereaux étêtés
	Marinade:
4 cs	d'huile d'olive
1 cc	de concentré d'ail
1 cs	de vinaigre balsamique
1 cc	de jus de citron
	Sel et poivre
1 cs	de fenouil

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

En FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE le four détermine automatiquement le mode et le temps de cuisson. Il offre 5 programmes CUISSON AUTOMATIQUE, 4 programmes de CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ et 7 programmes de DECONGELATION AUTOMATIQUE.



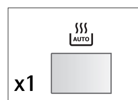




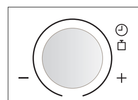
Avertissement:
Pour les programmes CUISSON AUTOMATIQUE et CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ:
L'intérieur du four, le partie extérieure la porte, le plateau tournant, les trépieds et les plats deviennent très chauds. Utilisez des gants de cuisine épais pour retirer du four les plats ou le plateau tournant afin d'éviter de vous brûler.

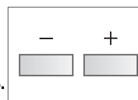
Comment utiliser cette fonction automatique:

1. Pour choisir un programme, appuyez sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE , cuisson depuis l'état congelé ou DECONGELATION AUTOMATIQUE ou DECONGELATION AUTOMATIQUE jusqu'à l'affichage du numéro de programme désiré. (Voir la page 112 - 115).
2. Sélectionnez le poids/quantités des aliments en tournant le bouton rotatif DUREE/POIDS jusqu'à l'affichage du poids/ quantités désiré.
- Indiquez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
- Pour les aliments de poids supérieur ou inférieur aux poids/quantités donnés dans le tableau, faites cuire sans utiliser le programme automatique.
3. Les temps de cuisson programmés sont des durées moyennes. Pour diminuer ou augmenter ces durées, utilisez la touche MOINS (▼) ou la touche PLUS (▲) respectivement. Voir page 99 pour plus de détails. Pour de meilleurs résultats, suivez les instructions de cuisson données dans le guide de recettes.

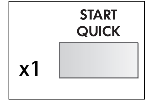








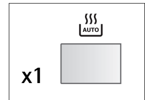
4. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche START/QUICK. S'il est nécessaire par exemple de retourner les aliments, le four s'arrête et les signaux sonores retentissent. La durée de cuisson restante et le symbole approprié clignoteront à l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/QUICK.



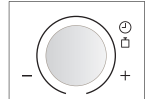
La température finale dépend de la température initiale des aliments. Assurez-vous que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Si nécessaire, il est possible de prolonger le temps de cuisson et de changer la puissance manuellement.

Exemple: Pour faire cuire du riz de 300 g avec CUISSON AUTOMATIQUE AC-1.

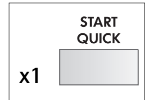
1. Pour le riz, appuyez une fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.



2. Entrez le poids en tournant le bouton rotatif DUREE/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre.



3. Appuyez sur la touche START/QUICK.



4. Vérifiez l'affichage:



TABLEAUX DE PROGRAMMATION

Tableaux de cuisson automatique

Menu No.	QUANTITÉ / UTENSILES	Procedure
AC-1 Riz Riz / Eau 100 g / 250 ml 200 g / 450 ml 300 g / 650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) Grand bol et couvercle	• Placez dans un grand bol et ajoutez de l'eau. • Couvrez. • Placez le plat au centre du plateau tournant. • Lorsque le signal sonore retentit, remuez, puis recouvrez. Replacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). • Lorsque le signal sonore retentit à nouveau, remuez, puis recouvrez. Replacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). • Laissez reposer 10 minutes après la cuisson.
AC-2 Poulet rôti Ingrédients pour 1,2 kg de poulet grillé: Sel et poivre, 1 cuillère à café de paprika, 2 cuillères à soupe d'huile	0,9 - 2,0 kg (100 g) Trépied bas	• Mélangez les ingrédients et les étaler sur le poulet. • Percez la peau du poulet. • Mettez le poulet sur un plat à tarte, côté poitrail vers le bas. • Placez le poulet dans un plat à tarte directement sur le plateau tournant et faire cuire. • Quand le signal sonore retentit, retournez. • Après la fin de la cuisson, laissez reposer les plats dans le four pendant env. 3 min. avant de les sortir et de les servir.
AC-3 Rôti de porc Ingrédients pour 1 kg de porc maigre roulé 1 gousse d'ail pilée, 2 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de paprika, un peu de cumin en poudre, 1 cuillère à café de sel.	0,6 - 2,0 kg (100 g) Trépied bas	• Le rôti de porc mince est recommandé. • Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le porc. • Placez le porc dans un plat à tarte directement sur le trépied bas et faire cuire. • Quand le signal sonore retentit, retournez la préparation. • Après cuisson, laissez reposer la préparation emballée dans du papier aluminium pendant environ 10 minutes.
AC-4 Gratin	0,5 - 2,0 kg (100 g) Plat à gratin Trépied bas	• Voir recettes pour le "Gratin" à la page 115. * Poids total de tous les ingrédients.
AC-5 Gâteau	0,5 - 1,5 kg (100 g) Plat de cuisson, Soucoupe Trépied bas	• Préparez le gâteau selon la Voir remarque à la page 116 - 117. • Posez la soucoupe, à l'envers, sur le trépied bas et le plat de cuisson sur la soucoupe. • Après la cuisson, laissez le gâteau reposer pendant environ 10 minutes. • Retirez le gâteau du récipient.

Important: La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.

Tableaux de cuisson depuis l'état congelé

Menu No.	QUANTITÉ / UTENSILES	Procedure
ACF-1 Cuisson Plats préparés (Stirrable)	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Bol et couvercle	• Versez le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. • Ajoutez du liquide si le constructeur le recommande. • Mettez un couvercle. Faites cuire à découvert si le constructeur le recommande. • Quand le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
ACF-2 Cuisson Légumes surgelés	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	• Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.) • Mettez un couvercle • Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min. **IMPORTANT:** Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.
ACF-3 Cuisson Gratin surgelé	0,2 - 0,6 kg (100 g) Plat à gratin ovale peu profond et couvercle ou original contenant et couvercle	• Retirez l'emballage du gratin congelé. Si le contenant ne convient pas pour les fours à micro-ondes, placez le gratin dans un plat à gratin. • Mettez un film étirable pour micro-ondes. • Si le contenant convient pour les fours à micro-ondes, retirez le couvercle d'origine et couvrir de film étirable pour micro-ondes. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min.
ACF-4 Cuisson Pommes frites (Frites au four)	0,20 - 0,40 kg (50 g) Plat à tarte Trépied haut	• Placer les frites congelées dans un plat à gratin. • Placer le plat sur la grille du haut et cuire. • Quand le signal sonore retentit, retournez. • Après la cuisson, enlevez du plat et mettez sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer.) **IMPORTANT:** Si vous faites cuire des frites minces, appuyez sur la touche MOINS (▼). Le plat chauffe beaucoup pendant la cuisson. Pour éviter de vous brûler, utilisez des gants de protection pour sortir le plat du four.

Important: La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.

Tableaux de décongélation automatique

Menu No.	QUANTITÉ / UTENSILES	Procedure
AD-1 **Décongélation** Steaks, Côtelettes	0,2 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin (Voir à la page 115.)	• Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. • Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. • Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 10 - 15 min, jusqu'à complète décongélation.
AD-2 **Décongélation** Viande rôti	0,6 - 2,0 kg (100 g) Plat à gratin (Voir à la page 115.)	• Placez une assiette renversée sur le plateau tournant et mettez la viande sur l'assiette. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez et répétez chaque fois que le four s'arrête et que le signal sonore retentit. Protégez les parties décongelées avec du papier d'aluminium. • Après décongélation, couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer 15-30 minutes jusqu'à complète décongélation.
AD-3 **Décongélation** Viande hachée	0,2 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin (Voir à la page 115.)	• Placez le morceau de viande hachée dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible. • Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-10 min, jusqu'à complète décongélation.
AD-4 **Décongélation** Cuisses de poulet	0,20 - 1,00 kg (50 g) Plat à gratin (Voir à la page 115.)	• Mélangez les ingrédients et étalez les sur les lcuisses de poulet. • Percez la peau des cuisses de poulet. • Mettez les cuisses de poulet sur le trépied, côté peau vers le bas, les bouts minces dirigés vers le centre. • Quand le signal sonore retentit, retournez. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 10-15 min.
AD-5 **Décongélation** Volaille	0,9 - 2,0 kg (100 g) Plat à gratin (Voir à la page 115.)	• Placer la volaille dans un plat à gratin, côté poitrail dessous, au milieu du plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner la volaille et protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec des petits morceaux de papier aluminium. • Après décongélation, couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer 15-30 min jusqu'à complète décongélation. • Enfin, lavez la volaille sous l'eau courante.
AD-6 **Décongélation** Gâteau	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plat	• Retirer tout l'emballage du gâteau. • Placer directement sur le plateau tournant, ou sur une assiette au centre du plateau tournant. • Après décongélation, couper le gâteau en portions identiques espacées et laisser reposer pendant 15-30 min, jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
AD-7 **Décongélation** Pain	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin (Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches.)	• Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner, redisposer et enlever les tranches décongelées. • Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-10 min, jusqu'à complète décongélation.

Important: La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.

REMARQUES:
1. Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
2. Congelez la viande hachée en tranches fines.
3. Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
4. La volaille doit être cuite immédiatement aprés décongélation.
5. Les entremets recouverts de crème fouettée sont très sensibles aux micro-ondes. Pour obtenir les meilleurs résultats, lorsque la crème commence à se ramollir rapidement, il faut sortir immédiatement l'entremets du four et terminez sa décongélation à température ambiante pendant 10 à 30 minutes.

Recettes pour cuisson automatique AC-4

Gratin de pâtes aux courgettes

1. Versez l'eau, l'huile et le sel dans un bol, couvrez et amenez à ébullition.
   3-5 min. ≋ 900 W
2. Cassez les macaronis en morceaux et versez-les dans le bol. Mélangez et laissez tremper.
   9-11 min. ≋ 270 W
   Égouttez les pâtes et laissez refroidir.
3. Mélangez les tomates et les oignons, puis assaisonnez bien. Enduisez un plat allant au four d'huile. Ajoutez les macaronis et recouvrez de sauce tomate. Placez les courgettes au-dessus.
4. Fouettez la crème sure et les oeufs et versez sur le plat. Saupoudrez de fromage râpé. Faites cuire sur la grille inférieure en mode de CUISSON AUTOMATIQUE AC-4.
   Laissez le plat reposer 5 à 10 m environ une fois cuit.

500 ml	d'eau
1/2 cc	d'huile
	Sel
80 g	de macaronis
400 g	de tomates pelées coupées en morceaux
150 g	oignons, finement émincées
	Basilique, thym
	Sel et poivre
1 cs	d'huile pour le plat
450 g	de courgettes en rondelles
150 g	de crème fraîche sure
2	oeufs
100 g	de cheddar râpé

Gratin de brocolis, pommes de terre et Champignons

1. Mettez les pommes de terre et les brocolis dans un bol.
   Ajoutez l'eau, couvrez et faites cuire.
   Remuez une fois pendant la cuisson.
   9-12 min. ≋ 900 W
2. Coupez les pommes de terre en rondelles.
3. Beurrez un plat allant au four. Alternez une couche de brocolis, une couche de champignons et une couche de pommes de terre dans le plat. Saupoudrez de persil et assaisonnez avec le sel et le poivre.
4. Mélangez les oeufs avec le liquide et l'assaisonnement, versez sur les légumes et saupoudrez de fromage. Faites cuire sur la grille inférieure en mode de CUISSON AUTOMATIQUE AC-4.
   Laissez le plat reposer 10 m environ une fois cuit.

400 g	de pommes de terre épluchées et coupées en deux (facultatif)
400 g	de fleurons de brocoli
6 cs	d'eau (60 ml)
1 cc	de margarine pour beurrer le plat
400 g	de champignons émincés
1 cs	de persil
	Sel et poivre
3	oeufs
125 ml	de crème
125 ml	de lait
	Sel et poivre
	Noix de muscade
100 g	de gouda râpé

Recettes pour cuisson automatique AC-5

Gâteau aux carottes

1. Beurrez le plat.
2. Mélangez les jaunes d'oeuf et le sucre au fouet.
3. Ajoutez les carottes, le jus de citron et les amandes.
4. Combinez la farine et la levure, ajoutez les autres ingrédients et mélangez bien.
5. Montez les blancs en neige ferme, puis incorporez-les soigneusement. Versez le mélange dans le plat, placez-le sur la grille inférieure et faites cuire en mode de CUISSON AUTOMATIQUE AC-5.
6. Laissez le plat refroidir 5 m environ une fois cuit.

1 cc	de margarine pour beurrer le plat
5	jaunes d'oeuf
250 g	de sucre
250 g	de carottes finement râpées
	Jus d'un citron
250 g	d'amandes en poudre
80 g	de farine
1 cs	de levure chimique en poudre
5	blancs d'oeuf

Kugelhopf

1. Beurrez le moule à kugelhof.
2. Mélangez le beurre et le sucre glace au mixeur pour obtenir un mélange homogène. Incorporez les oeufs un par un.
3. Ajoutez progressivement les amandes effilées, les raisins et le zeste de citron finement râpé. Mélangez bien.
4. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les au mélange. Mélangez la farine et la levure, tamisez et incorporez soigneusement au mélange.
5. Versez la pâte dans le moule et faites cuire sur la grille inférieure en mode de CUISSON AUTOMATIQUE AC-5.

1 cc	de margarine pour beurrer le plat
170 g	de beurre ou de margarine
140 g	de sucre glace
4	jaunes d'oeuf
40 g	d'amandes effilées
40 g	de raisins lavés, zeste d
	citron finement râpé
4	blancs d'oeuf
280 g	de farine
15 g	de levure chimique en poudre

Tarte aux pommes et au calvados

1. Mélangez la farine et la levure chimique. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, le sel, l'oeuf, l'huile d'amande amère et le beurre. Pétrissez avec un mixer à main.
2. Couvrez la pâte et mettez-la dans un endroit frais pendant 30 minutes environ.
3. Beurrez le plat. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier aluminium et mettez-la dans le plat. Confectionnez un rebord d'environ 3 cm tout autour de la pâte.
4. Répartissez les noisettes sur toute la pâte.
5. Épluchez les pommes, coupez-les en quatre, enlevez le cœur et coupez-les en tranches. Arrangez les tranches sur les noisettes, en les faisant se chevaucher, et saupoudrez-les légèrement de cannelle.
6. Séparez les oeufs. Faites monter les blancs en neige ferme en ajoutant progressivement une pincée de sel et une cuillerée à soupe de sucre.
7. Incorporez le jaune d'oeuf, le reste du sucre et le sucre vanillé pour obtenir un mélange crémeux.
8. Ajoutez le Calvados, l'amidon de maïs et la crème fraîche épaisse, puis mélangez le tout. Incorporez les blancs d'oeuf et répartissez uniformément le mélange sur les tranches de pommes.
9. Faites cuire sur la grille inférieure en mode de CUISSON AUTOMATIQUE AC-5.

Conseil: laissez la tarte refroidir dans le moule et saupoudrez-la de sucre glace.

200 g	de farine
1 cc	de levure chimique en poudre
100 g	de sucre
1 sachet	de sucre vanillé
1 pincée	de sel
1	oeuf
3-4	gouttes d'huile d'amande amère
125 g	de beurre
1 cc	de margarine pour beurrer le plat
50 g	de noisettes en poudre
600 g	de pommes (3 ou 4 environ)
	cannelle
2	oeufs
1 pincée	de sel
4 cs	de sucre
4 cs	de calvados (liqueur de pomme)
1 1/2 cs	d'amidon de maïsr
125 g	de crème fraîche épaisse
	Sucre glace à saupoudrer

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.
ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.
AVERTISSEMENT!
Après l'utilisation des modes GRIL, CONVECTION COMBINEE en mode CUISSON AUTOMATIQUE, et CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ, l'intérieur du four, la porte, l'extérieur du four et les accessoires deviennent très chauds. Avant le nettoyage, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.
REMARQUE: VEILLEZ À CE QUE LE COUVERCLE DE GUIDE D'ONDES ET LES ACCESSOIRES SOIENT CONSTAMMENT PROPRES. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Bandeau de commande

Ouvrez la porte avant de nettoyer afin de désactiver le bandeau de commande. Le nettoyage du bandeau de commande doit être effectué avec précaution. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou d'abrasif.

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
   Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, prendre feu et provoquer la formation d'un arc.
   N'enlevez pas le cadre répartiteur d'ondes.
2. Assurez-vous que le savon doux ou l'eau ne pénètre pas dans les petits trous d'aération situés sur les parois du four au risque d'endommager le four.
3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Faites chauffer régulièrement le four (voir "Fonctionnement à vide" à la page 101 - 102). Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

Accessoires

Laver les accessoires au moyen d'une solution diluée de liquide vaisselle puis séchez les soigneusement. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Porte

Essuyez fréquemment la porte (intérieurement et extérieurement), les joints et les surfaces de contact des joints avec un chiffon doux et mouillé pour éliminer les éclaboussures ou dépôts. Il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer sa surface ni affaiblir le verre.
Veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

IMPORTANT: Veillez à ne pas utiliser de décape four.

NIVEAU DE PUISSANCE RÉDUIT

IMPORTANT:

1. Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance (900 W) du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue et les éléments gril s'allument par intermittence.)

Mode de cuisson	Durée normale
Cuisson micro-ondes 900 W	20 min.
Cuisson gril	15 min.
Combinée 1	Micro - 40 min.
Combinée 2 (900 W micro-onde)	Micro - 15 min. Gril - 15 min.
Combinée 2 (630 W micro-onde)	Micro - 40 min. Gril - 15 min

2. Après la cuisson GRIL, CONVECTION, COMBINEE, CUISSON AUTOMATIQUE et CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ, le ventilateur se met en marche et le message “refroidissement en cours” apparaît sur l'affichage. De même, il se met en marche quand on appuie sur la touche STOP (ARRET) pour ouvrir la porte pendant ces modes de cuisson; il est donc possible de sentir de l'air provenant des ouvertures d'aération.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Vérifiez / conseil
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement?	• Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter, faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas?	• Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • Que la touche START/QUICK a été enfoncée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas?	• Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	• Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas?	• Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG agréé. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente AEG agréé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant?	• Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	16 A minimum
Consommation électrique: Micro-ondes Gril Gril/Micro-ondes Convection Convection/Micro-ondes	1.5 kW 2.8 kW 2.8 kW 2.8 kW 2.95 kW
Puissance: Micro-ondes Elément chauffant du gril Convection	900 W (IEC 60705) 1300 W (650 W x 2) 1450 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz * (Groupe 2/classe B)
Dimensions extérieures	592 mm (W) x 462 mm (H) x 537 mm (D)
Dimensions intérieures	375 mm (W) x 272 mm (H) x 395 mm (D) **
Capacité	40 litres **
Plateau tournant	ø362 mm
Poids	30 kg
Eclairage de four	25 W/240 - 250 V

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



Ce four est conforme aux exigences des Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC et 2005/32/EC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

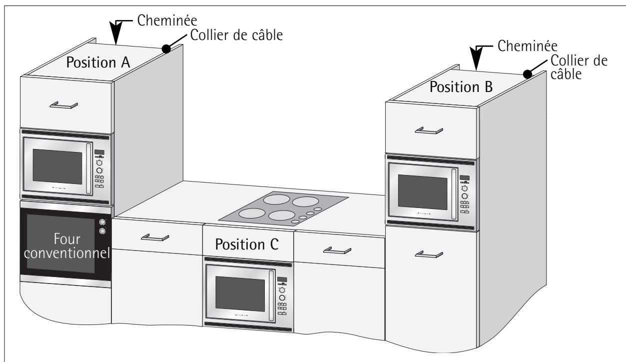


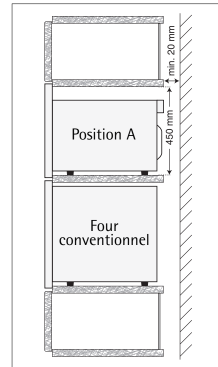
INSTALLATION

Le micro-onde peut être adapté en position A, B ou C :

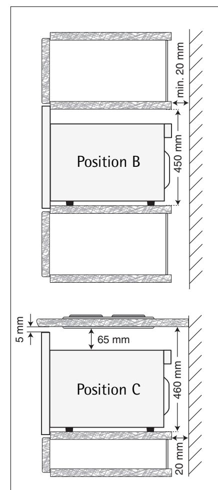
Position	Taille du logement W D H	Cheminée (min)	Jeu entre élément et plafond
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 500 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Sans objet

Mesures en mm





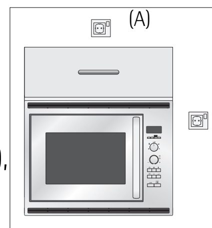
Installation de l'appareil



1. Retirez l'ensemble de l'emballage et vérifiez soigneusement que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport.
2. Si le four à micro-ondes doit être installé à la position C, veillez à respecter les jeux minimum indiqués sur le schéma.
3. Fixez les quatre blocs de maintien dans le placard, à l'aide du gabarit fourni (TMAPTA004URR0).
4. Installez l'appareil dans le placard. Faites-le passer au-dessus des blocs arrière/avant, puis poussez doucement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant du four soit collé contre l'ouverture avant du placard.
5. Vérifiez que l'appareil est stable et ne penche pas.
6. Fixez le four en position à l'aide des vis fournies. Les points de fixation sont situés dans les sections de ventilation supérieures et inférieures du four (voir élément 1 du schéma page 91).
7. Posez les capuchons des fixations du cadre sur les quatre fixations (2 capuchons de réserve sont fournis).
8. Il est important de veiller à ce que ce produit soit installé conformément aux instructions de ce mode d'emploi ainsi qu'aux instructions d'installation du fabricant du plan de cuisson ou du four conventionnel.

Raccordement électrique

- **La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.**
- **La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.**
- La position idéale est au-dessus du placard, voir (A). Si la connexion doit être effectuée à la position (A), déposez le collier de la position 15 à l'arrière du four (voir page 91) et utilisez-le pour fixer le cordon d'alimentation électrique sur le haut de l'unité (voir page 121).
  Si le cordon d'alimentation n'est pas connecté à la position (A), il devra être acheminé sous le four.



- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 16 ampères.
- **Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.**
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

Connexions electriques



AVERTISSEMENT :
CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE
Le fabricant décline toute responsabilité si cette consigne de sécurité n'est pas respectée.

Si la prise dont est dotée votre appareil ne convient pas à votre prise murale, vous devez contacter votre revendeur ou un service après vente AEG agréé.

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Elimination des matériaux d'emballages et des appareils usagés de façon écologique



Matériaux d’emballage

Les fours à micro-ondes AEG dépendent d’un emballage efficace pour leur protection pendant le transport. Seul l’emballage minimum nécessaire est utilisé. Les matériaux d’emballage (p. ex. film plastique ou polystyrène expansé) sont un danger pour les enfants.



Risque d’asphyxie. Gardez les matériaux d’emballage hors de la portée des enfants.



Tous les matériaux d’emballages utilisés respectent l’environnement et sont recyclables. Le carton est fabriqué en papier recyclé et les pièces en bois ne sont pas traitées. Les articles en plastiques sont repérés de la façon suivante :
«PE» polyéthylène p. ex. film d’emballage
«PS» polystyrène p. ex. emballage (sans CFC)
«PP» polypropylène p. ex. sangles d’emballage
La réutilisation des emballages économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Apportez l’emballage à la déchetterie la plus proche.
Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour en savoir plus.



Elimination des appareils usagés

Les appareils usagés doivent être sécurisés avant leur mise au rebut en enlevant la prise, en coupant, et en jetant le câble d’alimentation électrique.



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l’art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s’assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, effectuez d'abord les vérifications suivantes avant de contacter le service après-vente local.

Si le four ne démarre pas:
- Vérifiez si l'appareil est branché correctement.
- Vérifiez si la prise est correctement enfoncée.
- Le cas échéant, remplacez le fusible de la prise (mâle) par un autre de la même intensité et vérifiez si la prise a été câblée correctement.
- Vérifiez si l'interrupteur de la prise (femelle) et/ou de l'interrupteur allant du secteur au four est sur MARCHE.
- Vérifiez si la prise (femelle) est sous tension en y branchant un appareil qui fonctionne avec certitude.
- Vérifiez si le fusible de la boîte à fusibles est intact.

Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas:
- La sécurité enfants peut avoir été programmée.
- Vérifiez si les commandes sont réglées correctement.
- Vérifiez les réglages/procédures par rapport au mode d'emploi.
- Vérifiez si la porte ferme correctement. (Si des particules alimentaires ou autres objets sont restés coincés dans la porte, celle-ci ne fermera pas hermétiquement et le four à micro-ondes ne fonctionnera pas.)
- Vérifiez si la touche Start a été enclenchée.

Si le four ne fonctionne toujours pas correctement après les vérifications ci-dessus, contactez votre service après-vente local AEG. L'adresse de celui-ci se trouve dans les pages suivantes de ce mode d'emploi.

IMPORTANT:
Si un technicien se déplace pour un des défauts ci-dessus ou pour réparer un défaut provoqué par une utilisation ou une installation incorrecte, ce déplacement sera facturé, même si l'appareil est sous garantie.

Lors de votre appel au service après-vente, les informations suivantes vous seront demandées :

1. Votre nom, adresse et code postal
2. Votre numéro de téléphone
3. Des détails clairs et concis du défaut
4. Le modèle
5. Le numéro de série
6. La date d'achat

Nous vous conseillons d'inscrire ces renseignements ci-dessous afin de conserver vos données sous la main :

Modèle : . . . .

Numéro de série : . . . .

Date d'achat : . . . .

Les clients dont l'appareil est toujours sous garantie devront s'assurer que les vérifications nécessaires ont bien été faites, car le technicien facturera son déplacement si le problème n'est pas une panne mécanique ou électrique.

Nous vous signalons que la preuve d'achat sera demandée pour tout déplacement effectué pendant la garantie.

Pièces de rechange

Les pièces de rechange peuvent être achetées auprès de votre service après-vente local.

Service clientèle

Pour toute demande générale concernant votre appareil AEG ou pour d'autres informations sur des produits AEG, contactez notre Service Clientèle par courrier ou par téléphone.

Déclaration de conditions de garantie (Belgique)

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.
Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final.
L'appareil est
garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par :
   - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
   - des conditions environnementales anormales en général,
   - des conditions de fonctionnement inadaptées,
   - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompétentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.
10. Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défectuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur.
    Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défectuosité.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu 'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.
Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Adresse de notre service clientèle :
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tél. 02.3630444

Service et garantie (France)

SERVICE APRÈS VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique 'En cas d'anomalie de fonctionnement'. Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat,...), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci. Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

AEG

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

Info Conso
Electrolux



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 e TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute autre question :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 e TTC/mn)
E-MAIL :
ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de67 500 000 € - 562 076 125 RCS COMPIEGNE

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...

Bezoek onze webshop op
www.aeg-electrolux.com/shop



INHOUD

128 Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid
132 Overzicht van het apparaat
133 Vóór het in gebruik nemen
135 Tips voor het koken in de magnetronoven
137 Werking van de magnetron
148 Recepten voor glasplateau
151 Automatische programma's
153 Programma's
159 Reiniging & onderhoud
160 Verminderd vermogensniveau
161 Wat te doen als . . .
161 Technische gegevens
162 Installatie-aanwijzing
164 Milieuinformatie
165 Service
166 Garantievoorwaarden NEDERLAND
168 Waarborgvoorwaarden BELGIË



Met de waarschuwingsdriehoek en/of door signaalwoorden (Waarschuwing!, Voorzichtig!, Attentie!) geven wij aanwijzingen die belangrijk zijn voor uw veiligheid of voor het functioneren van het apparaat. Let goed op deze aanwijzingen.



Bij dit symbool vindt u aanvullende informatie m.b.t. bediening en praktisch gebruik van het apparaat.



Het klaverblad staat voor tips en aanwijzingen m.b.t. economisch en milieuvriendelijk gebruik van het apparaat.

Mocht er een storing optreden, dan vindt u in deze gebruiksaanwijzing tips om kleine storingen zelf op te heffen, zie hoofdstuk "Wat te doen als...".



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID: LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN GOED DOOR EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING.

Om brand te voorkomen

Magnetronovens mogen tijdens het gebruik niet zonder toezicht worden gelaten. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de levensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken.

Het stopcontact moet altijd bereikbaar zijn, zodat de stekker er in geval van nood makkelijk kan worden uitgetrokken. De netspanning moet 230 V wisselspanning, 50 Hz zijn en de zekering moet minstens 16 A zijn.
Wij raden u aan het apparaat aan een aparte stroomkring aan te sluiten.
Het apparaat niet in de open lucht bewaren of opstellen.

NOOIT DE DEUR OPENEN, als in het apparaat verwarmde levensmiddelen beginnen te roken. Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de levensmiddelen niet meer roken. Als u de deur opent tijdens de rookontwikkeling kan dat brand veroorzaken.
Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken, zie pag. 136.
Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt.
De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte en het draaiplateau na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

Geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat of de ventilatie-openingen bewaren.
De ventilatie-openingen nooit blokkeren.
Alle metalen sluitingen, draden enz. van levensmiddelen en verpakkingen verwijderen. Vonkvorming op metalen oppervlakken kan tot brand leiden.
De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam vatten.
Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.
Geen levensmiddelen of andere voorwerpen in het apparaat bewaren.
Na het starten van het apparaat de instellingen controleren om er zeker van te zijn dat het apparaat zoals gewenst werkt. Deze gebruiksaanwijzing gebruiken.

Om verwondingen te voorkomen



WAARSCHUWING:
Het apparaat niet gebruiken als het beschadigd is of niet goed functioneert. Controleer het volgende voordat u het apparaat inschakelt:
a) De deur moet correct sluiten en mag niet verkeerd uitgelijnd of vervormd zijn.
b) De scharnieren en veiligheidsvergrendelingen van de deur mogen niet kapot of los zijn.

c) De deurafdichtingen en afsluitvlakken mogen niet beschadigd zijn.
d) In de ovenruimte en de deur mogen geen deuken of andere beschadigingen aanwezig zijn.
e) Het aansluitsnoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.

Voer in geen geval zelf reparaties of wijzigingen aan uw magnetron uit. Reparaties, vooral reparaties waarbij de afdekking van het apparaat moet worden verwijderd, mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom in geval van storing altijd tot onze service-afdeling. Alleen originele AEG onderdelen voldoen aan alle eisen!

Het apparaat niet met open deur gebruiken. Nooit op enigerlei wijze veranderingen aanbrengen aan de veiligheidsvergrendeling van de deur.
Het apparaat nooit inschakelen als zich voorwerpen tussen de deurafdichtingen en de afsluitvlakken bevinden.

Voorkom opeenhopingen van vet of vuil op de deurafdichting en aangrenzende delen. Zie hoofdstuk "Reiniging & onderhoud", pag. 159. Als u het apparaat niet schoonhoudt, kan dat het oppervlak beschadigen en een negatieve invloed op de levensduur van het apparaat hebben. In het ergste geval kan dit leiden tot gevaarlijke situaties.

Personen met PACEMAKERS moeten bij hun arts of bij de fabrikant informeren naar voorzorgsmaatregelen bij het omgaan met magnetrons.

Om elektrische schokken te voorkomen

De ommanteling van het apparaat mag in geen geval worden verwijderd.
Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatie-openingen laten komen of voorwerpen in deze openingen steken. Als u grotere hoeveelheden vloeistof morst, het apparaat direct uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en contact opnemen met onze service-afdeling.
Het aansluitsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistof leggen.
Het aansluitsnoer mag niet over de scherpe rand van een tafel of werkblad geleid worden.
Het aansluitsnoer uit de buurt houden van verwarmde oppervlakken, ook van de achterwand van het apparaat.
In geen geval proberen om de ovenlamp zelf te vervangen. Dit mag alleen door vakmensen geschieden. Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met onze service-afdeling.
Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het door een nieuw speciaal snoer worden vervangen. Vervangen mag alleen door vakmensen geschieden.

Om explosies en plotseling koken te voorkomen



WAARSCHUWING: levensmiddelen in vloeibare en andere vorm mogen niet in afgesloten bakjes verwarmd worden; ze zouden kunnen exploderen.

Nooit afgesloten bakjes gebruiken. Sluitingen en afdekkingen verwijderen. Afgesloten bakjes kunnen door de drukverhoging zelfs na uitschakelen van het apparaat nog exploderen.

Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Kopjes of bekers met een grote opening gebruiken, opdat luchtbellen kunnen ontsnappen.

Wees bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron voorzichtig als u het kopje of de beker uit de oven neemt; het kan tot kookpuntvertraging komen en de vloeistof kan plotseling hevig overkoken of spatten.

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:
1. De vloeistof vóór het verwarmen omroeren.
2. Bij het verwarmen van vloeistoffen een glazen staafje of lepeltje in het glas of kopje zetten.
3. Laat de vloeistof tenminste 20 seconden na het koken in de oven staan om kookvertraging te voorkomen.

Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron verwarmd worden, omdat ze zelfs na het verwarmen kunnen exploderen. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet geklutst of geroerd worden, eidooier en eiwit inprikken, zodat ze niet kunnen exploderen. Vóór het opwarmen in de magnetron de doppen van gekookte eieren verwijderen en de eieren in plakjes snijden.

Levensmiddelen met een schil of vel, zoals aardappelen, worstjes of fruit, altijd eerst enkele malen met een vork inprikken, zodat de stoom kan ontsnappen.

Om verbranding te voorkomen

Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt.
Schalen, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.

Om verbrandingen te voorkomen altijd de temperatuur van de levensmiddelen controleren en ze voor het serveren omroeren. Wees extra voorzichtig als de levensmiddelen of dranken voor baby's, kinderen of oudere personen bestemd zijn.

De temperatuur van het servies is geen echte aanwijzing voor de temperatuur van de levensmiddelen of dranken; altijd de temperatuur controleren.
Houd bij het openen van de ovendeur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen.
Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.
Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.
Raak de ovendeur, ommanteling, achterzijde van het apparaat, ovenruimte, ventilatie-openingen, toebehoren en servies bij GRILL, HETELUCHT, GECOMBINEERD GEBRUIK, AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S en DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN niet aan, ze worden heet. Reinig de oven pas als alles is afgekoeld.

Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen



WAARSCHUWING: kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken of als ze voldoende instructies voor een veilig gebruik hebben gekregen en de gevaren van ondeskundig gebruik begrijpen.

Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met een beperkt fysiek, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.

Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
Niet tegen de ovendeur leunen of aan de deur hangen. De magnetron is geen speelgoed!
Kinderen moet u vertrouwd maken met alle belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid: bijv. gebruik van pannenlappen en voorzichtig afnemen van deksels.
Let vooral op verpakkingen die levensmiddelen knapperig maken (bijv. zelfbruinende gerechten); deze worden bijzonder heet.

Overige aanwijzingen

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.
Het apparaat tijdens het gebruik niet bewegen.
Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor het bereiden van levensmiddelen worden gebruikt. Het is niet geschikt voor industriële doeleinden of voor gebruik in een laboratorium.

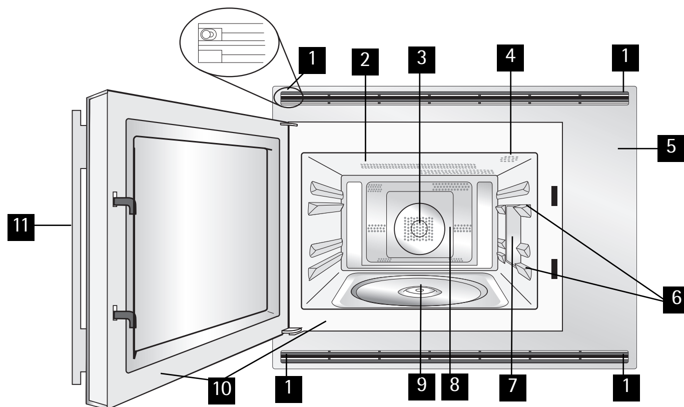
Om foutieve bediening en beschadiging van het apparaat te voorkomen

Het apparaat nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in staan, behalve als dat in deze gebruiksaanwijzing wordt aanbevolen, zie pag. 142 - 143. Het apparaat kan daardoor beschadigd raken.
Bij het gebruik van bruineringsservies of zelfverwarmende materialen moet een hittebestendige isolatie (bijv. een porseleinen bord) tussen servies en draaiplateau worden gezet. Daardoor worden beschadigingen door warmte van het draaiplateau en het draaimechanisme voorkomen. De aangegeven opwarmtijd voor het servies mag niet worden overschreden.
Geen metalen servies gebruiken, omdat microgolven gereflecteerd worden en dit tot vonkvorming leidt.
Geen conservenblikken in het apparaat zetten.
Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau gebruiken.
Geen voorwerpen op de ommanteling zetten als het apparaat in werking is.
Gebruik geen kunststof servies voor magnetrongebruik als het apparaat na GRILL, HETELUCHT, GECOMBINEERD GEBRUIK, AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S en DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN nog heet is; het servies kan smelten. Gebruik bij deze verwarmingsmethoden geen kunststof servies, tenzij de fabrikant aangeeft dat het servies daarvoor geschikt is.

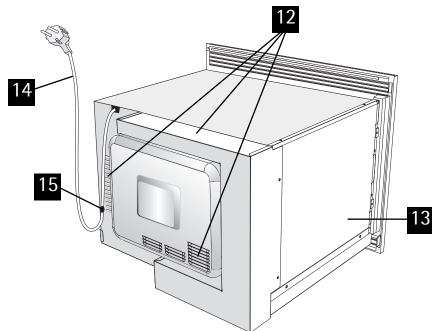
Opmerking:
Wend u met vragen over de aansluiting van het apparaat tot een erkend installateur.
Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan.
Op de wanden in de ovenruimte resp. rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich waterdamp en druppels vormen. Dit is normaal en is geen aanwijzing dat er microgolven naar buiten komen of dat er van een andere storing sprake is.

OVERZICHT VAN HET APPARAAT

Magnetronoven & toebehoren



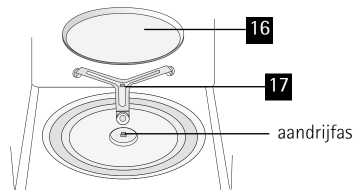
1 bevestigingspunten (4 plaatsen)
2 grillelement
3 heteluchtelement
4 ovenlamp
5 bedieningspaneel
6 inschuifrichels
7 afdekking van de microgolvengeleider
8 ovenruimte
9 aandrijfas
10 deurafdichtingen en afsluitvlakken
11 deurgreep
12 ventilatie-openingen
13 ommanteling
14 aansluitsnoer
15 snoerdrager



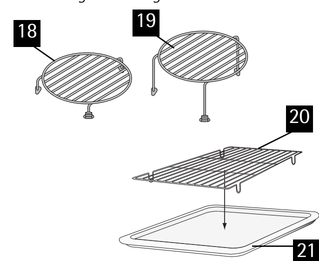
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

16 draaiplateau	19 hoog rooster rooster
17 draaimechanisme	20 voor glasplateau
18 laag rooster	21 glasplateau

- Het draaimechanisme in de aandrijfas in het midden van de bodem van de ovenruimte plaatsen. Zorg er daarbij voor dat de met TOP aangegeven bovenkant naar boven wijst. Het draaimechanisme moet nu soepel om de aandrijfas kunnen draaien.
- Dan het draaiplateau op het draaimechanisme zetten.
- Eventueel het hoge of lage rooster op het draaiplateau zetten.
- Het glasplateau in de richels zetten. U kunt levensmiddelen direct op het glasplateau bereiden of bij het braden het rooster op het glasplateau zetten om vet op te vangen (zie pag. 147).



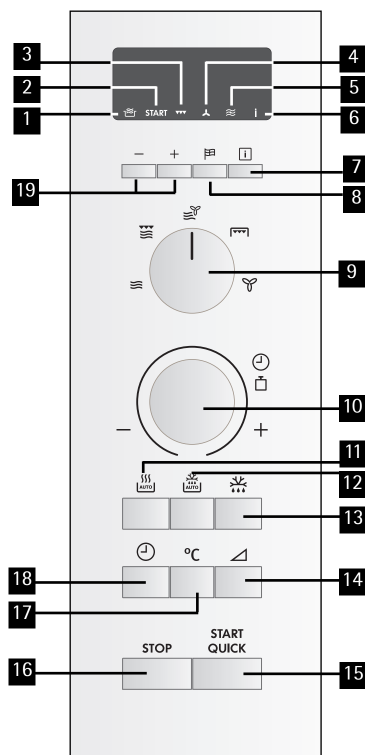
Deze roosters worden gebruikt bij hetelucht, gecombineerd gebruik en grilleren.



AANWIJZING:

- Het apparaat alleen gebruiken als het draaiplateau en het draaimechanisme correct zijn geïnstalleerd. Dit bevordert een gelijkmatig resultaat. Een slecht geïnstalleerd draaiplateau kan klapperen, niet goed draaien en daardoor het apparaat beschadigen.
- Het draaiplateau draait zowel linksom als rechtsom. De draairichting kan veranderen als u het apparaat opnieuw start. Dit heeft geen effect op het resultaat.
- Geef bij het bestellen van onderdelen uw handelaar of onze service-afdeling de naam van het onderdeel en de modelaanduiding op.

Bedieningspaneel



Digitaal display en indicaties:

1 indicatie IN WERKING
2 indicatie START
3 indicatie GRILL
4 indicatie HETELUCHT
5 indicatie MAGNETRON
6 indicatie INFORMATIE

Bedieningstoetsen:

7 toets INFORMATIE
8 toets TAAL
9 draaiknop voor het kiezen van de METHODE
- voor magnetron
- voor magnetron + grill
- voor magnetron + hetelucht
- voor grill
- voor hetelucht

10 knop TIJD/GEWICHT
11 toets AUTOMATISCH KOKEN
12 toets DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN
13 toets AUTOMATISCH ONTDOOIEN
14 toets VERMOGENSSTAND
15 toets START/QUICK
16 toets STOP
17 toets HETELUCHT
18 toets TIMER
19 toetsen MINDER/MEER

VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

1. De stekker in het stopcontact steken. De indicatie geeft nog niets aan.
2. De deur openen. In de indicatie verschijnt "KIES TAAL " in 6 talen.
3. De deur sluiten.
   In de indicatie verschijnt 0 .

AANWIJZING: Als u 3 minuten na een schakelt het apparaat automatisch op de energiespaarstand. Open de deur om het apparaat weer in gebruik te nemen. De indicatie geeft nog niets aan.

4. De oven leeg verwarmen (zie pag. 142 - 143).

KOOKTIPS:
De oven heeft een "informatie display systeem" dat u in de gewenste taal stap voor stap instructies geeft over de verschillende functies. De oven heeft een toets INFORMATIE om informatie te krijgen over elke toets. Na het indrukken van een toets verschijnen indicaties op het display om u te informeren over de volgende stap.

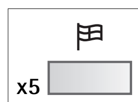
Taal kiezen

toets TAAL indrukken	TAAL
1 maal	ENGELS
2 maal	DUITS
3 maal	NEDERLANDS
4 maal	FRANS
5 maal	ITALIAANS
6 maal	SPAANS

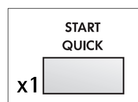
Het apparaat is om te beginnen op Duits ingesteld. U kunt echter een andere taal kiezen. Druk toets TAAL in tot de gewenste taal wordt aangegeven. Druk daarna toets START/QUICK in.

Voorbeeld: zo kiest u Italiaans:

1. Toets TAAL 5 maal indrukken.



2. Instelling starten door toets START/QUICK 1 maal in te drukken.



3. Controleer het display:



AANWIJZING: de gekozen taal wordt opgeslagen en niet gewist in geval van stroomuitval.

Gebruik van toets STOP

Gebruik van toets STOP
1. Wissen van een invoerfout bij het programmeren.
2. Lopend proces even onderbreken.
3. Wissen van een programma tijdens het lopende proces door tweemaal indrukken.

TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN

Koken magnetronoven

Om voedsel te bereiden/ontdooien in een magnetronoven moet het servies microgolven doorlaten die in het voedsel doordringen. Daarom is het belangrijk om geschikt servies te gebruiken.
Ronde/ovale schalen verdienen de voorkeur boven vierkante/rechthoekige schalen aangezien het voedsel in de hoeken overgaar wordt.
Het is belangrijk om het voedsel om te keren, te herschikken of om te roeren met het oog op een gelijkmatige verwarming.
Na het koken is een bepaalde standtijd nodig aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.

Eigenschappen van levensmiddelen	
Samenstelling	Voedsel met een hoog vet- of suikergehalte (bijv. pasteitjes) vereist een kortere verwarmingstijd. Voorzichtigheid is geboden aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Dichtheid	De dichtheid van voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Licht, poreus voedsel zoals cake of brood, kookt sneller dan zwaar, compact voedsel zoalsbraadstukken en ovenschotels.
Hoeveelheid	De kooktijd moet verlengd worden naarmate de hoeveelheid voedsel in de oven groter is. Bijv. vier aardappelen vereisen een langere kooktijd dan twee aardappelen.
Afmetingen	Voedsel met kleine afmetingen en kleine stukken koken sneller dan grote stukken omdat de microgolven het voedsel van alle kanten tot het midden binnendringen. Zorg ervoor dat alle stukken dezelfde afmetingen hebben zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Vorm	De dikkere gedeelten van voedsel met onregelmatige afmetingen zoals kippenborsten of kippenpoten, vereisen een langere kooktijd. Voedsel met ronde vormen wordt gelijkmatiger gaar dan voedsel met vierkante vormen tijdens het koken in de magnetron.
Temperatuur	De oorspronkelijke temperatuur van het voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Gekoeld voedsel vereist een langere kooktijd dan voedsel op kamertemperatuur. Prik met een vork in voedsel met vulling, bijvoorbeeld donuts met jam, om de warmte of stoom te laten ontsnappen.

Kooktechnieken	
Rangschikken	Plaats de dikste gedeelten van het voedsel dichtbij de rand van de schaal. Bijv. kippenpoten.
Afdekken	Gebruik magnetronfolie of een geschikt deksel.
Doorprikken	Voedsel met een schil of vel moet op verschillende plaatsen worden ingeprikt voor het koken of opwarmen aangezien de hoeveelheid stoom toeneemt en het voedsel kan laten ontploffen. Bijv. aardappelen, vis, kip, worst. **Belangrijk:** Eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs na het koken. Bijv. gepocheerde, hardgekookte eieren.
Roeren, omkeren en anders rangschikken	Voor een gelijkmatig resultaat is het belangrijk om voedsel om te roeren, om te kerenen te anders rangschikken tijdens het koken. Het voedsel altijd vanaf de buitenkant naar het midden omroeren en herschikken.
Standtijd	Standtijd is nodig na het koken aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Afdekken	Sommige delen van voedsel dat wordt ontdooid, kunnen warm worden. De warme delen kunnen worden afgedekt met kleine stukjes folie die de microgolven weerkaatsen. Bijv. kippenpoten en kippenvleugels.

Magnetronbestendig kookgerei

Servies	Geschikt voor de magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie / servies van folie	✔ / ✘	Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om het voedsel tegen oververhitting te beschermen. Zorg ervoor dat het folie minstens 2 cm van de ovenwanden is verwijderd aangezien vonkvorming kan optreden. Servies van folie is niet aanbevolen, tenzij voorgeschreven door de fabrikant, bijv. Microfoil ®. Alle voorschriften nauwgezet opvolgen.
Bruineringsservies	✔	Altijd de voorschriften van de fabrikant opvolgen. De vermelde kooktijden niet overschrijden. Oppassen want deze schalen kunnen zeer heet worden.
Porselein en keramiek	✔ / ✘	Porselein, keramiek en geglazuurd aardewerk zijn doorgaans geschikt, behalve aardewerk met metalen versiering.
Glas bijv. Pyrex ®	✔	Wees voorzichtig met dun glas aangezien dit kan breken of scheuren als het plotseling wordt verwarmd.
Metaal	✘	Het is niet aanbevolen om metalen servies in de magnetron te gebruiken. Dit veroorzaakt vonkvorming en kan tot brand leiden.
Kunststof/polystyreen bijv. servies waarin fastfood wordt verkocht	✔	Wees voorzichtig aangezien dergelijk servies kan vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Huishoudfolie	✔	Het huishoudfolie mag het voedsel niet aanraken en moet ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen.
Vries-/braadzakken	✔	Moeten ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen. Controleer of de zakken geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Gebruik geen plastic of metalen binddraad aangezien dit kan smelten of vlam vatten door vonkvorming van het metaal.
Papier – borden, kopjes en keukenrol	✔	Gebruik papier uitsluitend om op te warmen of vocht te absorberen. Wees voorzichtig aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Stro en hout	✔	Let altijd goed op bij het gebruik van dit materiaal aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Kringlooppapier en krantenpapier	✘	Kan stukjes metaal bevatten die vonkvorming veroorzaken en tot brand kunnen leiden.

Geschikt servies

Ovenvast materiaal	Magnetron	Hetelucht	Grill	Combinatie
Ovenvast servies van glas en aardewerk (zonder metalen delen, bijv. Pyrex, ovenschaal, glasplateau)	X	X	X	X
Niet-ovenvast glas en porselein (bijv. tafelservies [1])	X	-	-	-
Glaskeramiek van vuurvast/koudebestendig materiaal (bijv. Arcoflam)	X	X	X	X
Ovenvast geglazuurd aardewerk [2]	X	X	-	X
Kunststof, hittebestendig tot 200°C [3]	X	X [3]	-	X [3]
Papier, karton	X	-	-	-
Huishoudfolie	X	-	-	-
Voor magnetron geschikte braadzakken [4]	X	X	-	X [4]
Metalen braadpan, bijv. van email of gietijzer	-	X	X	-
Zwart gelakte of van een siliconenlaag voorziene bakvormen	-	X	-	-

X = geschikt - = ongeschikt
1) zonder zilveren, gouden, platina of metalen versieringen.
2) geldt niet voor glazuur met metalen bestanddelen.
3) let op de door de fabrikant aangegeven maximum temperatuur.
4) gecombineerd gebruik hetelucht + magnetron.

WERKING VAN DE MAGNETRON

Koken magnetronoven

Bij handmatig gebruik kunt u een bereidingstijd van max. 90 minuten (90.00) instellen. De tijdseenheid varieert van 10 seconden tot 5 minuten, afhankelijk van de totale bereidingstijd zoals aangegeven in de tabel.

bereidingstijd	tijdseenheden
0-5 minuten	10 seconden
5-10 minuten	30 seconden
10-30 minuten	1 minuut
30-90 minuten	5 minuten

Handmatig ontdooien

Voor handmatig ontdooien (automatische ontdooifunctie uit) gebruikt u een vermogen van 270 W. Het symbool voor ontdooien verschijnt in het display zodra u dit vermogen heeft geselecteerd.

Vermogenstanden

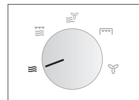
De oven heeft 5 vermogensstanden. Richt u bij het kiezen van de juiste stand naar de aanwijzingen in de recepten.

Vermoge-nsstand	Aangeraden gebruik
900 W/ HOOG	Voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.
630 W	Voor langer koken van compactere levensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.
450 W	Voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.
270 W / ONTDOOI	Kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.
90 W	Voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.

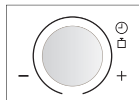
W = WATT

Voorbeeld: Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 630 watt vermogen.

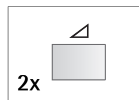
1. Draai knop METHODE op voor magnetron solo.



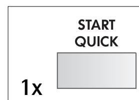
2. Draai knop TIJD/GEWICHT rechtsom om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



3. Druk toets VERMOGENSSTAND in tot de gewenste vermogensstand bereikt is.



4. Druk toets START/QUICK in om het proces te starten.



5. Controleer het display:

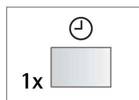


AANWIJZINGEN:

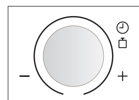
1. Als u de ovendeur tijdens het bereidingsproces opent, wordt de bereidingstijd op het display automatisch gestopt. De tijd loopt verder als u de deur sluit en toets START/QUICK indrukt.
2. Als u tijdens het bereidingsproces de vermogensstand wilt controleren, drukt u toets VERMOGENSSTAND in. Zolang uw vinger deze toets aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.
3. U kunt knop TIJD/GEWICHT rechtsom of linksom draaien. Als u de knop linksom draait, wordt de bereidingstijd trapsgewijze vanaf 90 minuten verminderd

Kooktimer

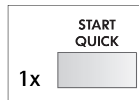
1. Druk toets TIMER in om het.



2. Draai knop TIJD/GEWICHT rechtsom om de gewenste bereidingstijd.



3. Druk toets START/QUICK te starten.



4. Het apparaat telt nu de tijd terug.

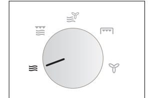
START/QUICK functie

Met toets START/QUICK kunt u de volgende functies bedienen.

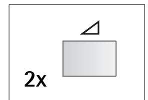
a. Direct starten
U kunt direct 30 seconden lang de gewenste methode inschakelen, zonder een bereidingstijd in te voeren.

Voorbeeld: 30 minuten 630 watt magnetronvermogen.

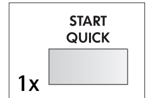
1. Draai knop METHODE op voor magnetron.



2. Druk toets VERMOGENSSTAND 2 maal in om de vermogensstand te veranderen.



3. Druk toets START/QUICK in om het proces te starten.



4. Controleer het display:



AANWIJZING:
1. Deze functie kunt u alleen gebruiken bij handmatig gebruik.
2. Als de knop voor kiezen van de METHODE op magnetron (≋) is ingesteld en u toets START/QUICK indrukt, bedraagt het magnetronvermogen altijd 900 watt. Staat de knop voor kiezen van de METHODE op stand ( ) of ( ) en u drukt toets START/QUICK in, dan bedraagt het magnetronvermogen altijd 270 watt. Staat de knop voor kiezen van de METHODE op stand ( ) of ( ) en u drukt toets START/QUICK in, dan bedraagt de heteluchttemperatuur altijd 250 °C.
3. Om misbruik door kinderen te voorkomen, kan toets START/QUICK slechts 3 minuten na de voorafgaande bedieningshandeling, d.w.z. sluiten van de deur of indrukken van toets STOP worden gebruikt.

b. Verlengen van de bereidingstijd
U kunt de bereidingstijd steeds met 30 seconden verlengen als u tijdens het gebruik toets START/QUICK indrukt.

AANWIJZING: deze functie kunt u alleen gebruiken bij handmatig gebruik.

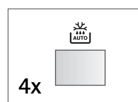
Toets minder/meer

Met de toetsen MINDER (▼) en MEER (▲) kunt u de geprogrammeerde tijdsinstellingen zonder problemen verkorten of verlengen (om de levensmiddelen minder of meer gaar te laten worden).

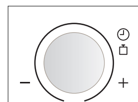
a. Wijzigen van de voorgeprogrammeerde tijdsinstelling:
Druk toets MINDER (▼) of MEER (▲) in na invoeren van het gewicht en voordat u toets START/QUICK indrukt. (Voor menu's met MINDER en MEER zie pag. 154.)

Voorbeeld: 0,2 kg friet bakken met DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN.

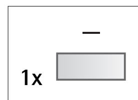
1. Kies menu DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN voor friet door 4 maal toets DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN in te drukken.



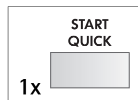
2. Voer het gewicht in (0,2 kg).



3. Kies "dunne friet" door toets MINDER (▼) 1 maal in te drukken.



4. Druk toets START/QUICK in.



5. Controleer het display.



AANWIJZINGEN:
Om MINDER of MEER af te breken dezelfde toets nogmaals indrukken.
Om van MEER naar MINDER te gaan, eenvoudig toets MINDER (▼) indrukken.
Om van MINDER naar MEER te gaan, eenvoudig toets MEER (▲) indrukken.

b. Wijzigen van de bereidingstijd bij lopend bereidingsproces.
U kunt de bereidingstijd met 1 minuut verminderen of vermeerderen door toets MINDER (▼) of MEER (▲) in te drukken.

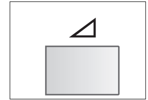
AANWIJZING: deze functie kunt u alleen gebruiken bij handmatig gebruik.

Tijdens het gebruik de instelling controleren

U kunt de vermogensstand en de temperatuur controleren, bijv. bij het voorverwarmen.

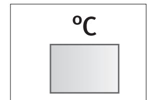
VERMOGENSSTAND CONTROLEREN:
Om tijdens het bereidingsproces de vermogensstand te controleren, drukt u toets VERMOGENSSTAND in.l.

Zolang u met uw vinger deze toets aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.



HETELUCHTTEMPERATUUR CONTROLEREN:
Om tijdens het bereidingsproces de heteluchttemperatuur te controleren, drukt u toets HETELUCHT in.

Zolang u met uw vinger deze toets aanraakt, wordt de heteluchttemperatuur aangegeven.

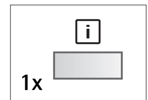


Toets informatie

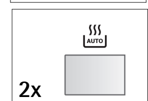
Elke toets bevat nuttige informatie. Als u deze informatie wilt zien, drukt u toets INFORMATIE in voordat u de gewenste toets indrukt.

Voorbeeld:
Informatie over AUTOMATISCH KOKEN menu 2, gebraden kip:

1. Druk toets INFORMATIE in.



2. Kies AUTOMATISCH KOKEN menu voor gebraden kip door toets AUTOMATISCH KOKEN 2 maal in te drukken.



3. Controleer het display:

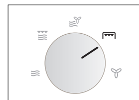


AANWIJZING:
1. De informatiemelding wordt 2 maal herhaald, daarna wordt op het display de dagtijd aangegeven.
2. Als u de informatie wilt afbreken, druk u toets STOP in.

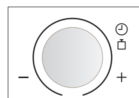
Grilleren

Het vermogen van het grillelement dat zich in de bovenkant van de ovenruimte bevindt is niet regelbaar.
Voorbeeld: toast met kaas 5 minuten grilleren (leg de toast op het hoge rooster).

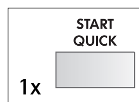
1. Draai knop METHODE op voor grill.



2. Draai knop TIJD/GEWICHT rechtsom om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



3. Druk toets START/QUICK in om het proces te starten.



4. Controleer het display:



AANWIJZINGEN
1. Het hoge en het lage rek zijn bedoeld om te grilleren.
2. Als u de grill voor de eerste keer gebruikt, kan wat rook of een brandlucht ontstaan. Dit is normaal en geen teken dat het apparaat niet in orde is. Om het probleem te voorkomen kunt u de grill eerst 20 minuten zonder levensmiddelen inschakelen.
3. Na het grilleren verschijnt in de indicatie "NU KOELEN ".

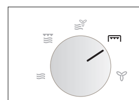
WAARSCHUWING: Ovenruimte, ovendeur, buitenkant, draaiplateau, roosters en servies worden zeer heet. Bij het uit de oven nemen van levensmiddelen of van het draaiplateau dikke ovenwanten dragen om verbranding te voorkomen.

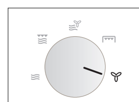
Oven leeg verwarmen

Als u de grill en de hetelucht voor de eerste keer gebruikt, kan wat rook of een brandlucht ontstaan. Dit is normaal en geen teken dat het apparaat niet in orde is. Om dit probleem te voorkomen, schakelt u de grill en de hetelucht (250 °C) 20 minuten lang in zonder dat er levensmiddelen in de oven staan.

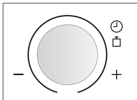
BELANGRIJK: Zet een raam open of schakel de afzuigkap in, zodat rook en luchtjes kunnen wegtrekken.

1. Draai knop METHODE op voor grill of voor hetelucht.

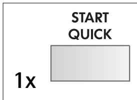




2. Voer de gewenste tijd in (20 minuten).



3. Druk toets START/QUICK in om het proces te starten



Het apparaat telt nu de tijd terug. Na het opwarmen de ovendeur openen en de ovenruimte laten afkoelen.

WAARSCHUWING:
Ovendeur, buitenkant en ovenruimte worden heet.
Denk erom dat u zich niet verbrandt terwijl het apparaat afkoelt.

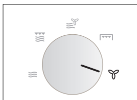
Hetelucht

Met behulp van de heteluchtfunctie en de 10 voorgeprogrammeerde temperatuurstanden kunt u het apparaat als conventionele oven gebruiken.

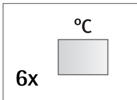
Toets **HETELUCHT** indrukken	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Oventemperatuur (°C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

Voorbeeld 1: bakken/braden met voorverwarmen
Voorverwarmen op 180 °C en 20 minuten bakken/braden op 180 °C.

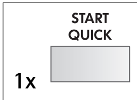
1. Draai knop METHODE op voor hetelucht.



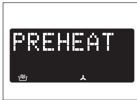
2. Druk toets HETELUCHT 6 maal in om de gewenste voorverwarm-temperatuur in te voeren. Op het display wordt 180 °C aangegeven.



3. Druk toets START/QUICK in om het voorverwarmen te starten.

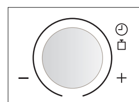


4. Controleer het display:

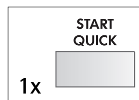


Als de voorverwarmtemperatuur is bereikt, klinkt een akoestisch signaal, op het display wordt 180 °C aangegeven. Open de ovendeur en zet de levensmiddelen in het apparaat. Sluit de deur.

5. Voer met knop TIJD/GEWICHT de bereidingstijd (20 minuten) in.



6. Druk toets START/QUICK in.



7. Controleer het display:

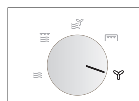


AANWIJZINGEN:

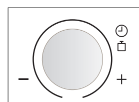
1. Tijdens het voorverwarmen het draaiplateau in het apparaat laten.
2. Als u na het voorverwarmen met verschillende temperaturen wilt bakken of braden, drukt u toets HETELUCHT in, tot de gewenste instelling op het display wordt aangegeven. In het voorbeeld hierboven zou u voor het veranderen van de temperatuur na het invoeren van de bereidingstijd toets HETELUCHT indrukken.
3. Als het apparaat de ingestelde voorverwarmtemperatuur heeft bereikt, wordt deze automatisch 30 minuten lang aangehouden. Na 30 minuten laat het display de dagtijd .0 or “NU LOELEN”.
4. Na het bakken of braden koelt het apparaat automatisch af en op het display verschijnt "NU KOELEN".
5. De beste resultaten bereikt u, als u de aanwijzingen voor conventionele ovens op de verpakking van levensmiddelen opvolgt.

Voorbeeld 2: bakken/braden zonder voorverwarmen.
20 minuten bakken/braden op 250 °C.

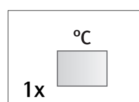
1. Draai knop METHODE op voor hetelucht .



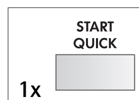
2. Voer met knop TIJD/GEWICHT de bereidingstijd (20 minuten) in.



3. Voer de gewenste temperatuur in (250 °C).



4. Druk toets START/QUICK in.



5. Controleer het display:



AANWIJZINGEN:

1. Na het bakken of braden koelt het apparaat automatisch af en op het display verschijnt "NU KOELEN".
2. Om de heteluchttemperatuur te wijzigen, toets HETELUCHT indrukken, tot de gewenste temperatuur op het display wordt aangegeven.
3. Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, kan wat rook of een brandlucht ontstaan. Dit is normaal en geen teken dat het apparaat niet in orde is. (Zie pag. 142 - 143, "Oven leeg verwarmen").

WAARSCHUWING: Ovenruimte, ovendeur, buitenkant, draaiplateau, roosters en servies worden zeer heet. Bij het uit de oven nemen van levensmiddelen of van het draaiplateau dikke ovenwanten dragen om verbranding te voorkomen.

Gecombneerd gebruik

Het apparaat heeft twee soorten gecombineerd gebruik: magnetron + hetelucht of magnetron + grill. Om gecombineerd gebruik te kiezen, draait u eerst draaiknop METHODE op de gewenste instelling en dan stelt u de bereidingstijd in. In het algemeen verkort gecombineerd gebruik de totale bereidingstijd.

knop MEHODE	bereidingswijze	basisinstelling magnetronvermogen
COMBI 1	hetelucht 250 °C	270 W
COMBI 2	grill	270 W

AANWIJZINGEN: de vermogensinstellingen zijn variabel:

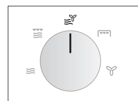
COMBI 1 : de heteluchttemperatuur kan in 10 standen van 40 °C tot 250 °C worden ingesteld. Het magnetronvermogen kan in 4 standen van 90 watt tot 630 watt worden ingesteld.

COMBI 2 : het magnetronvermogen kan in 5 standen van 90 watt tot 900 watt worden ingesteld.

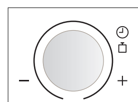
Voorbeeld 1:

20 minuten bakken/braden met 90 watt magnetronvermogen en 200 °C hetelucht.

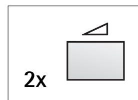
1. Draai knop METHODE op voor COMBI 1 .



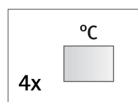
2. Voer de gewenste bereidingstijd in (20 minuten).



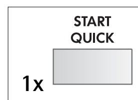
3. Druk toets VERMOGENSSTAND 2 maal in (90 W).



4. Druk toets HETELUCHT 4 maal in (200 °C).



5. Druk toets START/QUICK in.

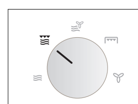


6. Controleer het display:

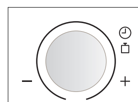


Voorbeeld 2: 20 minuten grilleren met 90 watt magnetronvermogen en grill.

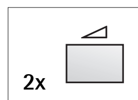
1. Draai knop METHODE op voor COMBI 2 .



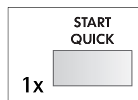
2. Voer de gewenste bereidingstijd in (20 minuten).



3. Druk toets VERMOGENSSTAND 2 maal in (90 watt).



4. Druk toets START/QUICK in.



5. Controleer het display:



AANWIJZINGEN:
Na het bereidingsproces koelt het apparaat automatisch af en op het display verschijnt "NU KOELEN".

WAARSCHUWING: Ovenruimte, ovendeur, buitenkant, draaiplateau, roosters en servies worden zeer heet. Bij het uit de oven nemen van levensmiddelen of van het draaiplateau dikke ovenwanten dragen om verbranding te voorkomen.

AANWIJZING:
Na het werken met GRILL, HETELUCHT, GECOMBINEERD GEBRUIK, AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S en DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN loopt de ventilator en op het display wordt "NU KOELEN" aangegeven. Ook als u tijdens het werken met deze verwarmingssoorten op toets STOP drukt en de ovendeur opent, loopt de ventilator en u kunt voelen hoe de lucht uit de ventilatie-openingen stroomt.

Tabel koken

Glasplateau en hetelucht

Menu	Tijd in minuten	Methode	Positie
Quiche	voorverwarmen 1) 20 2) 12	200 °C 200 °C 200 °C	Bodem 15 minuten bakken, direct op het glasplateau, onderste inschuifhoogte, na 1) omkeren
Bananencake	voorverwarmen 60	180 °C 180 °C	Bakvorm op glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
Abrikozen-pecannotencake	voorverwarmen 35	180 °C 90 W + 180 °C	Bakvorm op glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
Kersen-amandelcake	voorverwarmen 40	180 °C 90 W + 180 °C	Bakvorm op glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
Kwarktaart	voorverwarmen 54	160 °C 160 °C	Op het rooster op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
Diepgevroren pizza	voorverwarmen 12	220 °C 220 °C	Op het rooster op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
Knoflookbrood	voorverwarmen 15	200 °C 90 W + 200 °C	Direct op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte
Diepgevroren lasagne	voorverwarmen 25	200 °C 270 W + 200 °C	Direct op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte
Kleine stukken bladerdeeg (bijv. croissants)	voorverwarmen 35	160 °C 160 °C	Direct op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte

Glasplateau + grill

Menu	Tijd in minuten	Methode	Positie
Ovenschotel	1) 6 2) 14 3) 5	900 watt 450 watt + grill 450 watt + grill	Ovenschaal op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte, na 2) draaien
Vleesspiezen	1) 10 2) 10	270 watt + grill 270 watt + grill	Op het rooster op het glasplateau zetten, bovenste inschuifhoogte
Uiensoep	1) 8 2) 7 $^{1}/_{2}$	900 watt 270 watt + grill	Soepkoppen op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte, na 1) kaas en croutons toevoegen
Kip-pastaschotel	1) 3 2) 10	900 watt 450 watt + grill	Schaal op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
Steak	1) 9 2) 4	grill grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte
Dikke worstjes	1) 14 2) 5	grill grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte, na 1) omkeren
Dunne worstjes	1) 12 2) 6	grill grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte, na 1) omkeren
Toast	1) 4 $^{1}/_{2}$ 2) 1 $^{1}/_{2}$	grill grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte, na 1) omkeren
Toast met kaas	1) voorverwarmen 2 2) 5 3) 4 $^{1}/_{2}$	grill grill grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte, na 2) omkeren en met kaas beleggen
Makreel	1) 6 2) 6	90 watt + grill 90 watt + grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte, na 1) omkeren
Sardines	1) 5 2) 3	90 watt + grill 90 watt + grill	Op het rooster op het glasplateau leggen, onderste inschuifhoogte, na 1) omkeren



Bovenstaande informatie is alleen als richtlijn bedoeld.
Voor optimale resultaten de bereidingstijden/vermogensstanden aan uw eisen aanpassen.



De aangegeven tijden zijn slechts richtlijnen, omdat ze van soort en kwaliteit van het vlees afhangen. Grilleren is bijzonder geschikt voor dunne stukken vlees en vis.
Indien niet anders aangegeven, gelden de instellingen in deze tabel voor koude (niet voorverwarmde) apparaten. Dunne stukken één keer omkeren, dikkere stukken meermaals omkeren.
Vis indien mogelijk om en om op het rooster leggen.

RECEPTEN VOOR GLASPLATEAU EN HETELUCHT

Bananencake

De oven voorverwarmen.

1. De bakvorm invetten en met bakpapier bekleden.
2. Boter en suiker schuimig roeren.
3. Ei en koffie-extract toevoegen en nogmaals roeren.
4. Bananen pellen en prakken, aan het mengsel toevoegen en goed roeren.
5. Bloem, dubbelkoolzure soda, bakpoeder en melk toevoegen en roeren tot het beslag glad is.
6. In de bakvorm doen en de bovenkant gladstrijken.
7. Bakvorm op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte.
   60 minuten 180 °C
8. 5 minuten in de bakvorm laten rusten, dan op een draadrooster laten afkoelen.

120 g	boter
170 g	poedersuiker
1 tl	koffie-extract
2	rijpe bananen
225 g	bloem
1 tl	dubbelkoolzure soda
1/4 tl	bakpoeder
1	middelgroot ei
100 ml	melk

Abrikozen-pecannotencake

De oven voorverwarmen.

1. De bakvorm invetten en met bakpapier bekleden.
2. Zout, bakpoeder, kaneel en bloem met elkaar vermengen.
3. De overige ingrediënten (m.u.v. fruit en noten) toevoegen en goed door elkaar roeren.
4. Fruit en noten erdoor roeren.
5. In de bakvorm doen en de bovenkant gladstrijken.
6. Bakvorm op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte.
   35 minuten 90 watt / 180 °C

	snufje zout
1 1/2 tl	bakpoeder
2 tl	kaneel
110 g	witte bloem
110 g	volkorenbloem
110 g	boter
175 g	bruine suiker
2	geklutste eieren
3 el	melk
175 g	abrikozen, gehakt
175 g	pecannoten, gehakt

Kwarktaart

1. De bodem van de springvorm met bakpapier bedekken.
2. De boter smelten, suiker en volkorenbiscuits toevoegen.
3. In de springvorm doen, goed aandrukken en op een koude plek zetten tot de massa stevig is.
4. Alle ingrediënten voor de vulling in een schaal doen en door elkaar roeren tot de massa glad is.
5. De vulling op de gekoelde bodem leggen.
6. Springvorm op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte.
   54 minuten 160 °C
7. Laten afkoelen, voor het serveren met fruit versieren.

	bodem:
100 g	boter
4 tl	bruine suiker
200 g	witte bloem
110 g	verkruimelde volkorenbiscuits
	vulling:
450 g	roomkwark
150 g	dikke room
100 g	poedersuiker
2	eidooiers
1	sap en schil van 1 citroen

Kersen-amandelcake

1. De springvorm invetten en met bakpapier bekleden.
2. Margarine en suiker door elkaar roeren tot een schuimige massa.
3. De eieren één voor één erdoor roeren.
4. Bloem en bakpoeder erdoor roeren, kersen, gemalen amandelen, amandelessence en melk erdoor roeren.
5. In de springvorm doen en de bovenkant gladstrijken.
6. Springvorm op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte.
   40 minuten 90 watt / 180 °C

175 g	margarine
175 g	poedersuiker
3	middelgrote eieren
175 g	bloem
1 tl	bakpoeder
100 g	gekonfijte kersen
75 g	gemalen amandelen
1 tl	amandelessence
1 el	melk

Uienquiche

De oven voorverwarmen.

1. Het deeg uitrollen en het rechthoekige blik met bakpapier bekleden.
2. Het deeg met een vork enkele malen inprikken.
3. Het deeg met bakpapier bedekken.
4. Op de onderste inschuifhoogte bakken
   15 minuten 200 °C
5. Uit de oven nemen en laten afkoelen.
6. De uien in boter fruiten:
   5 minuten 900 watt
   De boter afgieten en de uien laten afkoelen.
7. Eieren, room, melk, mosterd, zout en peper met elkaar vermengen.
8. Uien en kaas toevoegen en goed door elkaar roeren.
9. Mengsel op de deegbodem leggen en bakken.
   1. 20 minuten 200 °C, draaien, dan
   2. 12 minuten 200 °C

500 g	zandtaartdeeg
45 g	boter
300 g	rode uien, in plakken
3	middelgrote eieren
150 ml	dikke room
50 ml	melk
100 g	geraspte kaas
1/4 tl	mosterd
	zwarte peper
1/4 tl	zout

RECEPTEN VOOR GLASPLATEAU EN GRILL

Uiensoep

1. De uien snijden, met de bouillon in een schaal doen, zout en peper toevoegen.
   8 minuten 900 watt
2. De soep over 4 soepkommen verdelen.
3. Toast in stukjes snijden en bovenop de soep leggen, kaas over de toast verdelen.
4. De soepkoppen op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte, verwarmen
   7 1/2 minuten 270 watt / grill

20 g	boter
250 g	uien
500 ml	bouillon
	zout en peper
2	sneetjes toast
80 g	Emmentaler

Aardappelgratin

1. De ovenschaal invetten.
2. Een laag aardappelen, een laag uien en de helft van de kaas in de schaal doen.
3. Herhalen, eindigen met een laag aardappelen.
4. Room en eieren door elkaar roeren, zout en peper toevoegen. Over de aardappelen gieten.
5. De rest van de kaas erover strooien.
6. De schaal op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
   1. 6 minuten 900 W
   2. 14 minuten 450 watt / grill, draaien en dan
   3. 5 minuten 450 watt / grill

450 g	aardappelen, in dunne plakjes
150 g	uien, in plakjes
250 g	geraspte kaas
	zout en peper
250 ml	room
3	eieren

Kip-pastaschotel

1. Boter, uien, paprika en champignons in een schaal doen en bakken
   2 minuten 900 W
2. Bloem en melk door elkaar roeren, bouillon, mais, zout en peper toevoegen en goed door elkaar roeren.
3. Kip en pasta toevoegen.
4. De kaas erover strooien.
5. De schaal op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte
   1. 3 minuten 900 W
   2. 10 minuten 450 watt / grill

30 g	boter
100 g	champignons, in plakjes
100 g	uien, in blokjes
100 g	paprika, in blokjes
25 g	bloem
175 ml	melk
300 ml	bouillon
150 g	mais
	zout en peper
250 g	gekookte kip, in blokjes
150 g	gekookte pasta
75 g	geraspte kaas

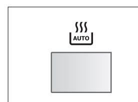
Gegrilleerde sardines/makreel

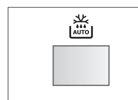
1. Alle ingrediënten tot een marinade vermengen, over de vis strijken en een uur op een koele plaats zetten.
2. Op het rooster op het glasplateau zetten, onderste inschuifhoogte.
   Sardines:
   1. 5 minuten 90 watt / grill, omkeren
   2. 3 minuten 90 watt / grill
   Makreel:
   1. 6 minuten 90 watt / grill, omkeren
   2. 6 minuten 90 watt / grill

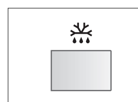
6	sardines/makrelen zonder kop
	marinade:
4 el	olijfolie
1 tl	knoflookpuree
1 el	balsamico-azijn
1 l	citroensap
	zout en peper
1 el	venkel

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

De automatische programma's stellen zelf de vermogensstand en de bereidingstijd in. U kunt kiezen uit 5 automatische kookprogramma's, 4 automatische programma's voor koken van diepvriesproducten en 7 automatische ontdooiprogramma's.



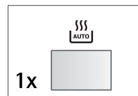


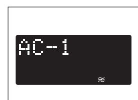


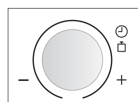
Waarschuwing:
Voor automatische kookprogramma's en programma's voor koken van diepvriesproducten:
Ovenruimte, ovendeur, buitenkant, draaiplateau, roosters en servies worden zeer heet. Bij het uit de oven nemen van levensmiddelen of van het draaiplateau dikke ovenwanten dragen om verbranding te voorkomen.

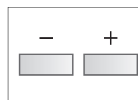
Wat u bij het gebruik van automatische programma's moet weten:
1. Kies een menu door toets AUTOMATISCH KOKEN, DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN of AUTOMATISCH ONTDOOIEN in te drukken, tot het gewenste menunummer op het display wordt aangegeven.
2. Voer door knop TIJD/GEWICHT te draaien het gewenste gewicht in.
- Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
- Voor gerechten met een hoger of lager gewicht dan in de tabel aangegeven kiest u handmatig gebruik.

3. De geprogrammeerde bereidingstijden zijn gemiddelde waarden. Als u de levensmiddelen langer of korter wilt koken dan door het programma voorzien, kan de bereidingstijd met toets MINDER (▼) resp. MEER (▲) worden gewijzigd (zie pag. 140). De beste resultaten bereikt u, als u de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing opvolgt.

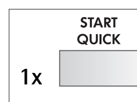








4. Start het proces door toets START/QUICK in te drukken.

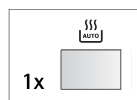


Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch en er klinkt een akoestisch signaal. Op het display ziet u wat u moet doen. Om het proces voort te zetten toets START/QUICK indrukken.

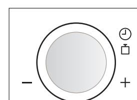
De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn. Indien nodig kunt u de bereidingstijd verlengen en een hoger vermogen instellen.

Voorbeeld: 300 g rijst koken met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-1:

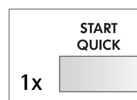
1. Druk toets AUTOMATISCH KOKEN 1 maal in.



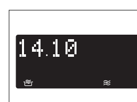
2. Voer met knop TIJD/GEWICHT het gewenste gewicht in.



3. Druk toets START/QUICK in om het proces te starten.



4. Controleer het display:



PROGRAMMA'S

Tabel automatische kookprogramma's

Menunummer	Hoeveelheid (gewichtseenheid)/servies	Tips
AC-1 Rijst	0,1 - 0,3 kg (100 g) Grote schaal met deksel	• In een grote schaal doen en kokend water. toevoegen • Deksel erop zetten. • Schaal in het midden van het draaiplateau zetten. • Als het signaal klinkt, omroeren en deksel er weer op zetten. • Als het signaal weer klinkt, omroeren en deksel er weer op zetten. • Na het koken ca. 10 minuten laten staan.
AC-2 Gebraden kip Ingrediënten voor 1,2 kg gebraden kip: zout en peper, 1 tl paprikapoeder, 2 el olie	0,9 - 2,0 kg (100 g) Laag rek	• Vermeng de ingrediënten en smeer de kip hiermee in. • Prik gaatjes in het vel van de kip. • Leg de kip met de borst naar beneden op het lage rek. • Als het akoestische signaal klinkt, de kip omkeren. • Na het bereiden ca. 3 minuten in de oven laten staan, uit de oven halen en op een schaal leggen.
AC-3 Varkensvlees Ingrediënten voor 1,0 kg magere varkensrollade: 1 geplet teentje knoflook, 2 el olie, 1 el paprikapoeder, snufje komijn, 1 tl zout	0,6 - 2,0 kg (100 g) Laag rek	• Wij adviseren magere varkensrollade. • Alle ingrediënten met elkaar vermengen en over het vlees verdelen. • Vlees op het lage rooster leggen en braden. • Als het akoestische signaal klinkt, het vlees omkeren. • Vlees na het braden ca. 10 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan.
AC-4 Ovenschotel	0,5 - 2,0 kg (100 g) Gratinschaal Laag rek	• Zie recept op pag. 156. * Totale gewicht van alle ingrediënten.
AC-5 Gebak Laag rooster	0,5 - 1,5 kg (100 g) Bakvorm, Schoteltje Laag rek	• Gebak volgens de recepten op pag. 157-158 voorbereiden. • Een schoteltje met de bodem naar beneden op het lage rooster zetten en de bakvorm erop zetten. • Na het bakken ca. 10 minuten laten staan. • Uit de vorm nemen.

rijst	kokend water
100 g	250 ml
200 g	450 ml
300 g	650 ml

Belangrijk: Gekoelde voedingsmiddelen worden vanaf 5 °C opgewarmd, bevroren voedingsmiddelen vanaf -18 °C.

Tabel diepvriesproducten koken

Menunummer	Hoeveelheid (gewichtseenheid)/servies	Tips
ACF-1 koken Diepgevroren gerechten (Roerbaar)	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Schaal met deksel	• Gerecht in een voor de magnetron geschikte schaal doen. • Indien door de fabrikant aangegeven, wat vloeistof toevoegen. • Met een deksel afdekken. • Indien door de fabrikant aangegeven, zonder deksel koken. • Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. afdekken. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.
ACF-2 koken Diepgevroren groente	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schaal met deksel	• Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig). • Met een deksel afdekken. • Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan. **Belangrijk:** oor compact bevroren groente handmatig gebruik kiezen.
ACF-3 koken Diepgevroren ovenschotels	0,2 - 0,6 kg (100 g) Platte, ovale ovenschaal met magnetronfolie of voor de magnetron geschikte originele verpakking met magnetronfolie	• Ovenschotel uit de verpakking nemen. Evt. in een ovenschaal overdoen. • Met magnetronfolie afdekken. • Als de verpakking geschikt voor de magnetron is, papieren deksel verwijderen en met magnetronfolie afdekken. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 5 magnetronfolie minuten laten staan.
ACF-4 koken Patates frites (Ovenfrietjes)	0,20 - 0,40 kg (50 g) Ovenschaal Hoog rek	• Leg de bevroren patates frites in een platte schaal. • Plaats de schaal op een hoog rooster en bak. • Als het akoestische signaal klinkt, de frites omkeren. • Na het bereiden op een schaal leggen om te serveren. (Standtijd is niet nodig.) **BELANGRIJK:** voor dunne friet toets MINDER (▼) indrukken. De schaal wordt tijdens het bereiden erg heet. Gebruik pannenlappen.

Belangrijk: Gekoelde voedingsmiddelen worden vanaf 5 °C opgewarmd, bevroren voedingsmiddelen vanaf -18 °C.

Tabel automatische ontdooiprogramma's

Menunummer	Hoeveelheid (gewichtseenheid)/servies	Tips
AD-1 ontdooien Befstuk en karbonade	0,2 - 1,0 kg (100 g) Ovenschaal (zie aanwijzing op pag. 156.)	• Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. • Zodra het geluidssignaal klinkt, dient het omgedraaid te worden, dienen de delen van elkaar gehaald te worden en vervolgens anders neergelegd te worden. Dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. • Wikkel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 10-15 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.
AD-2 ontdooien Groot vlees	0,6 - 2,0 kg (100 g) Ovenschaal (zie aanwijzing op pag. 156.)	• Een bord omgekeerd op het draaiplateau leggen en het vlees erop leggen. • Als het akoestische signaal klinkt, vlees omkeren. Ontdooide delen afdekken met aluminiumfolie. • Als het akoestische signaal klinkt, vlees nogmaals omkeren en afdekken. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 15-30 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.
AD-3 ontdooien Gehakt	0,2 - 1,0 kg (100 g) Ovenschaal (zie aanwijzing op pag. 156.)	• Leg het blok gehakt in een platte schaal op het midden van het draaiplateau. • Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal. • Dek na het ontdooien af met aluminiumfolieen laat het 5-10 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.
AD-4 ontdooien Kippenbouts	0,20 - 1,00 kg (50 g) Ovenschaal (zie aanwijzing op pag. 156.)	• Vermeng de ingrediënten en smeer de kippenbouten hiermee in. • Prik gaatjes in het vel van de kip. • Leg de kippenbouten op het hoge rek, vel naar beneden, met de dunne uiteinden naar het midden. • Als het akoestische signaal klinkt, de frites omkeren. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 10-15 minuten laten staan.
AD-5 ontdooien Gevogelte	0,9 - 2,0 kg (100 g) Ovenschaal (zie aanwijzing op pag. 156.)	• Leg de kip met het borststuk naar beneden in een platte schaal op het midden van het draaiplateau. • Keer, zodra het geluidssignaal klinkt, het gevogelte en dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 15-30 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is. • Gevogelte onder stromend water afspoelen.
AD-6 ontdooien Gebak	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plat bord	• Verwijder de verpakking van de cake. • Plaats de cake direct op het draaiplateau, of op een bord in het midden van het draaiplateau. • Snijd de cake na het ontdooien in gelijke plakken en leg ze iets uit elkaar. Laat de cake. 15-30 minuten staan totdat de cake volledig is ontdooid.
AD-7 ontdooien Brood	0,1 - 1,0 kg (100 g) Ovenschaal (Voor dit programma alleen sneetjes brood)	• Verdeel de boterhammen over een platte . Schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen. • Als het geluidssignaal klinkt, dienen de bote-rhammen mgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds ontdooide boterhammen uitgenomen te worden. • Dek na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 5-10 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.

Belangrijk: Gekoelde voedingsmiddelen worden vanaf 5 °C opgewarmd, bevroren voedingsmiddelen vanaf -18 °C.

AANWIJZING:

1. Biefstukken, karbonades en kippenbouten naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
2. Gehakt plat invriezen.
3. Na het omkeren de al ontdooide delen met strookjes aluminiumfolie afdekken.
4. Gevogelte en gehakt direct na het ontdooien verder verwerken.
5. Gebak met room reageert zeer gevoelig op microgolvenenergie. Zodra de room snel vloeibaar wordt, het gebak direct uit de oven nemen en bij kamertemperatuur 10 tot 30 minuten laten staan.

Recepten voor automatische kookprogramma's AC-4

Aubergine-macaronischotel

1. Water, olie en zout in een schaal doen, afdekken en aan de kook laten komen.
   3-5 minuten ≋ 900 watt
2. Macaroni in de schaal doen. Omroeren en laten intrekken.
   9-11 minuten ≋ 270 watt
   Macaroni afgieten en laten afkoelen.
3. Tomaten en uien met elkaar vermengen en goed kruiden. Ovenvaste schaal invetten. Macaroni in de schaal doen en de tomatensaus erover verdelen. Met plakken aubergine beleggen.
4. Zure room en eieren door elkaar roeren en over de macaroni verdelen. Geraspte kaas erover strooien.
   Op het lage rooster met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-4 koken.
   Na het bereiden 5-10 minuten laten rusten.

500 ml	water
1/2 tl	olie
	zout
80 g	macaroni
400 g	tomaten uit blik, in stukjes
150 g	uien (150 g) gesnipperd
	basilicum, tijm
	zout en peper
1 tl	olie om de schaal in te vetten
450 g	aubergines, in plakken
150 g	zure room
2	eieren
100 g	geraspte kaas (Cheddar)

Broccoli-aardappelschotel

1. Aardappelen en broccoli in een schaal doen. Water toevoegen, afdekken en koken. Tijdens het koken 1 maal omroeren.
   9-12 minuten ≋ 900 watt
2. Aardappelen in plakken snijden.
3. Ovenvaste schaal invetten. Broccoli, champignons en aardappelen laag om laag in de schaal leggen. Met peterselie bestrooien en met peper op smaak brengen.
4. Eieren, room, melk en kruiden door elkaar roeren, over de groente gieten en kaas erover strooien.
   Op het lage rooster met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-4 koken.
   Na het bereiden ca. 10 minuten laten rusten.

400 g	aardappelen, geschild
400 g	broccoliroosjes
6 el	water (60 ml)
1 el	boter of margarine om de schaal in te vetten
400 g	champignons, in plakjes
1 el	peterselie, fijngehakt
	zout en peper
3	eieren
125 ml	room
125 ml	melk
	zout en peper, nootmuskaat
100 g	geraspte Goudse kaas

Recepten voor automatische kookprogramma's AC-5

Worteltaart

1. Bakvorm invetten.
2. Eidooiers en suiker met een handmixer vermengen.
3. Wortelen, citroensap en amandelen toevoegen.
4. Bloem en bakpoeder met elkaar vermengen, aan het wortelmengsel toevoegen en goed door elkaar roeren.
5. Eiwitten stijf slaan en voorzichtig door het mengsel roeren. In de bakvorm doen, op het onderste rooster zetten en met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-5 bakken.
6. Na het bakken 5 minuten in de bakvorm laten afkoelen.

1 tl	boter of margarine om de vorm in te vetten
5	eidooiers
250 g	suiker
250 g	wortelen, fijngeraspt
	sap van 1 citroen
250 g	gemalen amandelen
80 g	bloem
1 el	bakpoeder
5	eiwitten

Tulband

1. Tulbandvorm invetten.
2. Boter en poedersuiker met een handmixer glad roeren. Eidooiers één voor één toevoegen.
3. Amandelsnippers, rozijnen en citroenschil één voor één erdoor roeren. Goed met elkaar vermengen.
4. Eiwitten stijf slaan en door het mengsel roeren. Bakpoeder en bloem met elkaar vermengen, zeven en voorzichtig door het mengsel roeren.
5. In de bakvorm doen, op het onderste rooster zetten en met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-5 bakken.

1 tl	boter of margarine om de vorm in te vetten
170 g	boter of margarine
140 g	poedersuiker
4	eidooiers
40 g	amandelsnippers
40 g	rozijnen, gewassen
	wat fijngeraspte citroenschil
4	eiwitten
280 g	bloem
15 g	bakpoeder

Appeltaart met calvados

1. Bloem en bakpoeder vermengen, suiker, vanillesuiker, zout, ei, amandelolie en boter toevoegen en met de kneedhaak van een handmixer tot een deeg roeren.
2. Deeg afdekken en ca. 30 minuten op een koele plek zetten.
3. Bakvorm invetten. Deeg tussen 2 lagen folie uitrollen en in de bakvorm doen. Een rand van ca. 3 cm vormen.
4. Hazelnoten over het deeg strooien.
5. Appels schillen, in vieren snijden, van het klokhuis ontdoen en in plakken snijden. De plakken dakpansgewijs op de hazelnootlaag leggen en met wat kaneel bestrooien.
6. Eieren scheiden. Eiwitten stijf slaan, snufje zout en 1 el vanillesuiker toevoegen.
7. Eidooiers, rest van de suiker en vanillesuiker schuimig kloppen.
8. Calvados, aardappelmeel en room toevoegen en door elkaar roeren. Geklopt eiwit erdoor roeren en het mengsel gelijkmatig over de appel verdelen.
9. Op het onderste rooster met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-5 bakken.

Tip: de taart in de vorm laten afkoelen en met poedersuiker bestrooien.

200 g	bloem
1 tl	bakpoeder
100 g	suiker
1 pakje	vanillesuiker
1 snufje	zout
1	ei
3-4	druppels bittere amandelolie
125 g	boter
1 tsp	boter of margarine om de vorm in te vetten
50 g	gemalen hazelnoten
600 g	appels
	kaneel
2	eieren
1 snufje	zout
4 el	suiker
4 el	calvados (appelbrandewijn)
1 1/2 el	aardappelmeel
125 g	dikke room
	poedersuiker

REINIGING & ONDERHOUD

VOORZICHTIG: GEBRUIK GEEN OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHUURMIDDELEN, MIDDELEN MET BIJTENDE SODA OF SCHUURSPONSJES OM DE MAGNETRON TE REINIGEN. DIT GELDT VOOR ALLE DELEN VAN HET APPARAAT. WAARSCHUWING!
Bij het werken met GRILL, HETELUCHT, COMBI, AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S en DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN worden de ovenruimte, de deur, de ommanteling en toebehoren zeer heet. Vóór het reinigen volledig laten afkoelen.

REINIG DE MAGNETRONOVEN REGELMATIG EN VERWIJDER ALLE VOEDSELRESTEN. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Ommanteling
De buitenkant van het apparaat met een mild sopje schoonmaken. Goed met een vochtige doek afnemen en met een handdoek nadrogen.

Bedieningspaneel
Voor het reinigen de deur openen om het bedieningspaneel te deactiveren. Het paneel voorzichtig schoonmaken. Gebruik alleen een vochtige doek en veeg het bedieningspaneel voorzichtig schoon. Nooit te veel water en geen chemische of schurende reinigingsmiddelen gebruiken, omdat het bedieningspaneel daardoor kan worden beschadigd.

Ovenruimte
1. Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn.
   Opeenhopingen van vet en andere spatten kunnen tot oververhitting van de oven leiden, wat rook, brand en vonkoverslag kan veroorzaken.
   Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider.
2. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken.
3. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte.
4. Verwarm de oven regelmatig door hetelucht en grill in te schakelen, zie "Oven leeg verwarmen" op pag. 142- 143. Etensresten of vetspatten kunnen rook en onaangename luchtjes veroorzaken.

Toebehoren
Het toebehoren met een mild sopje schoonmaken en afdrogen. U kunt de roosters ook in de afwasautomaat schoonmaken. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen aangezien hierdoor krassen op het oppervlak kunnen ontstaan waardoor de ruit kan breken.

Apparaatdeur
De deur van binnen en van buiten, de deurafdichting en de afsluitvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen om verontreinigingen te verwijderen.

AANWIJZING: De afdekking van de microgolvengeleider en het toebehoren schoon houden. Vet en andere resten in de ovenruimte of op het toebehoren kunnen rook, brand en vonkoverslag veroorzaken.

AANWIJZING: Geen stoomreiniger gebruiken.

VERMINDERD VERMOGENSNIVEAU

AANWIJZING:

1. Als u de levensmiddelen langer dan de standaardtijd met steeds één en dezelfde methode verwarmt, wordt het vermogen van het apparaat automatisch verlaagd om oververhitting te voorkomen. (Het magnetronvermogen wordt verlaagd of het grillelement gaat uit en aan.)

kookmethode	standaardtijd
magnetron 900 W	20 minuten
grill	15 minuten
combi 1	magnetron - 40 minuten
combi 2 (900 watt magnetronvermogen)	magnetron - 15 minuten grill - 15 minuten
combi 2 (630 watt magnetronvermogen)	magnetron - 40 minuten grill - 15 minuten

2. Na het werken met GRILL, HETELUCHT, GECOMBINEERD GEBRUIK, AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S en DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN loopt de ventilator en op het display wordt "NU KOELEN" aangegeven. Ook als u tijdens het werken met deze verwarmingssoorten op toets STOP drukt en de ovendeur opent, loopt de ventilator en u kunt voelen hoe de lucht uit de ventilatie-openingen stroomt.

WAT TE DOEN ALS . . .

Symptoom	Mogelijke oorzaken / oplossingen
De magnetron niet goed functioneert?	• De zekering in de huisinstallatie in orde is. • De stroom misschien uitgevallen is. • Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.
De magnetron niet werkt?	• De deur goed gesloten is. • De deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn. • Toets START/QUICK is ingedrukt.
Het draaiplateau niet draait?	• Het draaimechanisme goed op de aandrijving zit. • Het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt. • Levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren. • Zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.
De magnetron niet uitschakelt?	• Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. • Neem contact op met onze service-afdeling.
De ovenverlichting uitvalt?	• Neem contact op met onze service-afdeling. Vervangen van de ovenverlichting mag alleen door vakmensen geschieden.
De levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?	• Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of • Als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of • Een hoger vermogen instellen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan		230 V, 50 Hz, één fase
Zekering		min. 16 A
Opgenomen vermogen:	magnetron grill grill/magnetron hetelucht hetelucht/magnetron	1.5 kW 2.8 kW 2.8 kW 2.8 kW 2.95 kW
Nuttig vermogen:	magnetron grill hetelucht	900 W (IEC 60705) 1300 W (2 x 650 W) 1450 W
Microgolvenfrequentie		2450 MHz * (groep 2/klasse B)
Buitenafmetingen		breedte x hoogte x diepte: 592 x 462 x 537 mm
Afmetingen ovenruimte		breedte x hoogte x diepte: 375 x 272 x 395 mm **
Inhoud ovenruimte		40 liter **
Draaiplateau		ø 362 mm, keramiek
Gewicht		30 kg
Ovenlamp		25 W/240-250 V

* Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.
Het apparaat wordt overeenkomstig deze norm als apparaat in groep 2, klasse B geclassificeerd.
Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voortbrengt voor het verwarmen van levensmiddelen.
Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

** De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte.
De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.



Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 2004/108/EC, 2006/95/EC en 2005/32/EC.
IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE ALLEN TIJDE ZONDER OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN.

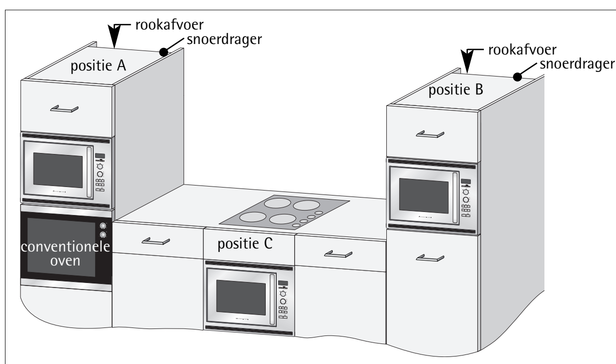


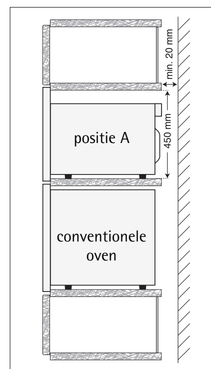
INSTALLATIE-AANWIJZING

De magnetron kan worden ingebouwd in positie A ,B of C:

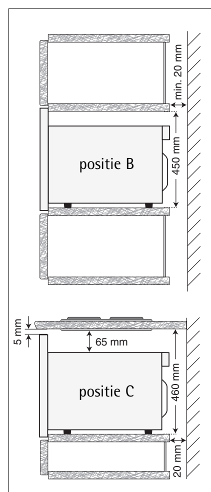
Positie	nismaat B H D	rookafvoer (min.)	afstand tussen kast en plafond
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 500 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Niet van toepassing

Afmetingen in mm





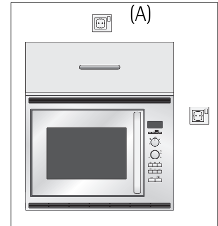
Installeren van het apparaat



1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Als de magnetron wordt ingebouwd in positie C, moeten de ventilatie-openingen (zie afbeelding) behouden blijven.
3. Breng m.b.v. het instelsjabloon (TMAPTA004URR0) vier bevestigingsblokken in de kast aan.
4. Plaats het apparaat in de kast. Til het daarvoor aan de onderkant over de voorste blokken en schuif het voorzichtig naar achteren, tot de voorste lijst van het apparaat een naadloze afsluiting vormt met de voorste opening van de kast.
5. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat.
6. Bevestig het apparaat m.b.v. de meegeleverde schroeven. De bevestigingspunten bevinden zich bij de ventilatiesleuven aan boven- en onderkant van het apparaat (zie punt 1. op pag. 132).
7. Breng de bevestigingsdopjes op de vier bevestigingspunten aan (2 extra dopjes worden meegeleverd).
8. Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat de installatie van dit apparaat voldoet aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen van de fabrikant van kookplaat of oven.

Aansluiting op het stroomnet

- **Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.**
- **Plaats het stopcontact niet achter de kast.**
- De beste plek is boven de kast, zie (A). Verwijder bij inbouw in positie (A) de snoerdrager (punt 15. op pag. 132) achter op het apparaat en bevestig het snoer m.b.v. deze snoerdrager bovenop de inbouwkast (zie pag. 162).
  Als het aansluitsnoer niet wordt aangesloten op positie (A), moet het onder het apparaat door geleid worden.



- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met 16 A zekeren.
- **Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.**
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.

Elktrische aansluiting



WAARSCHUWING:
DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN
Als deze veiligheidsmaatregel niet wordt opgevolgd, is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.

Als de stekker die zich aan het apparaat bevindt niet in uw stopcontact past, neem dan contact op met onze service-afdeling.

MILIEUINFORMATIE

Milieuvriendelijke afvalverwerking van verpakking en oude apparaten



Verpakking

Onze magnetrons moeten worden vervoerd en hebben daarom een effectieve beschermende verpakking nodig. Daarbij beperken wij ons tot het absoluut noodzakelijke.



Delen van de verpakking (bijv. folie, styropor) kunnen gevaarlijk zijn voor kindere.
Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.



Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet milieu-onvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Het karton is van oud papier gemaakt, het hout is onbehandeld. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen:

>PE< voor polyethyleen, bijv. de folieverpakking

>PS< voor geschuimd, cfk-vrij polystyreen, bijv. de hoekbeschermers

>PP< voor polypropyleen, bijv. de verpakkingsbanden

Door hergebruik van de verpakking hoeven minder grondstoffen te worden gebruikt en wordt de hoeveelheid afval kleiner.

Informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.



Oude apparaten

Oude apparaten moeten vóór het weggooien onbruikbaar worden gemaakt: stekker uit het stopcontact trekken en aansluitsnoer afsnijden.

Als u uw oude apparaat afdankt, lever het dan in bij uw vakhandelaar of informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Service

In het hoofdstuk "Wat te doen als ... zijn enkele storingen beschreven die u zelf kunt opheffen. Lees in geval van storing eerst dit hoofdstuk. Als u daar geen aanwijzingen vindt, neemt u contact op met onze service-afdeling.

Bereid het gesprek altijd goed voor. Zo vergemakkelijkt u de diagnose en de beslissing of bezoek van een servicetechnicus nodig is.
Noteer modelnummer en serienummer. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

model ....
S-nr. ....

Geef onze service-afdeling ook het volgende op:
- Hoe doet de storing zich voor?
- Onder welke omstandigheden treedt de storing op?

Wanneer ontstaan er voor u ook tijdens de garantietermijn kosten?
- als u de storing m.b.v. de storingstabel (zie hoofdstuk "Wat te doen als...") zelf had kunnen opheffen,
- als onze service-technicus u verschillende malen moet bezoeken, omdat hij voor zijn bezoek niet alle belangrijke informatie heeft gekregen en nu bijv. onderdelen moet halen. Dit kunt u voorkomen als u uw telefoongesprek goed voorbereidt zoals boven beschreven.

Adres service-afdeling

AEG fabrieksservice
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn

Service-informatielijn
tel. (0172) 468 300
(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)
Consumentenbelangen
tel. (0172) 468 172
(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)

www.aeg.nl

Garantievoorwaarden NEDERLAND

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.
Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
   Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
   b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   d. contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht.
Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst:
Electrolux Service
Vennootsweg 1
2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

telefoon: (0172) 468 300

Garantievoorwaarden NEDERLAND

Reparatievoorwaarden

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2 a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.

b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

Art. 3 Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of

b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt.

In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.

b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.

c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland.

Waarborgvoorwaarden BELGIË

Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.
Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   - chemische en elektrochemische inwerking van water,
   - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres Klantendienst:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteeweg, 719
1502 LEMBEEK
Tel. 02.363.0444

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 212 293 10 20	Tarlabaşı Caddesi No: 35 34435 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, Бц "Олимпик"

www.aeg-electrolux.com/shop



TINS-A631URR0

Subject to change without notice

